

Kip met mango voor 4 personen

Ingrediënten

500 gr kipfilet in blokjes

1 mango

Verse koriander

4 eetl pistachenootjes ongezouten

1 ui

200 gr peultjes

5 eetl ketjap

Peper en zout

1 theel gemalen komijnzaad

1 eetl olijfolie

Bereiding

Snipper het uitje en bak deze in de olijfolie. Voeg de kip toe en bak deze in 5 minuten lichtbruin. Roer de peultjes er door en bak nog 5 minuten mee. Bestrooi met peper, zout en komijnzaad. Schil de mango en snijd in stukjes. Roer deze samen met de ketjap en de pistache nootjes door de kip. Hak de koriander fijn, voeg toe en laat het geheel nog 5 minuten sudderen. Kook de rijst gaar volgens de verpakking. Serveer de rijst op een bord en schep de kip met mango er op. Lekker met wat kroepoek.

