

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 kippendijen - Knoflook - 1 Ui -
Bakje champignons - 2 Paprika's
- Blikje tomatensaus - 1 el Ketjap
- 1 el Sambal - 1 el
Worcestersaus - 1 Blik perziken

Tijd: 10-20 minuten
Keuken: Turks
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kip pilav

Kip pilav zoals oma hem ook maakte!

Bereidingswijze

- Snijd wat knoflook fijn en snipper een uitje. Snijd vervolgens de kip in blokken. - Zet een grote pan water op om de rijst in te koken en kook dit volgens de verpakking. - Zet een pan op met wat olie. Als de olie heet is, doe er de knoflook en het uitje bij. - Als de ui glazig is, kan je de kip toevoegen. - Maak de champignons schoon en snijd deze en de paprika klein. - Voeg deze toe aan de kip samen met wat peper en zout. - Voeg dan een blikje tomatensaus toe. - Voeg ketjap, sambal, worcestersaus en wat sap van de perziken toe. - Snijd de perziken in stukjes en voeg deze bij de saus. - Laat de saus een minuutje of 10 sudderen tot het de juiste dikte heeft.