Onze winkel Eext

**Kip in vijfkruidenmarinade met gebakken rijst**

**voor 2 personen:**

**Ingrediënten**

* 1 eetlepel ketjap manis of sojasaus met minder zout
* 1 theelepel vijfkruidenpoeder (mengsel van steranijs, sechuanpeper, venkel, kaneel en kruidnagel.
* 1 teentje knoflook
* 2 eetlepels olie
* Peper
* 2 kleine kipfilets
* 150 gram zilvervliesrijst
* 400 gram sperziebonen
* 1 ui
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* 3 theelepels kerriepoeder

**Bereiden:**

1. Maak een marinade van de ketjap, het vijfkruidenpoeder, het uitgeperste teentje knoflook, 1 eetlepel olie en wat peper.
2. Snijd de kipfilets in de lengte in tweeën.
3. Bestrijk de stukken filet met het mengsel en laat dit in de koelkast afgedekt enkele uren intrekken.
4. Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
5. Maak de sperziebonen schoon en breek ze eenmaal.
6. Pel de ui en snijd hem klein.
7. Verwarm de margarine in een koekenpan met een antiaanbaklaag en bak hierin de stukken kip in 10 minuten gaar en bruin.
8. Kook de sperziebonen in weinig water in ca. 10 minuten gaar.
9. Fruit de ui en de kerrie in de rest van de olie en bak de gare rijst mee.
10. Serveer de kip en de sperziebonen bij de rijst.