**Nasi met kip**

**Benodigdheden:**

* 4 kopjes zilvervliesrijst
* 4 kipfilets
* 6 eetlepels ketjapmarinade
* 1 rode peper
* 3 winterwortels
* 3 preien
* 300 gr taugé
* 2 uien
* 2 lente-uien
* 4 teentjes knoflook
* 2/3 lepel chilipoeder
* 1 1/3 lepel laos
* 2/3 lepel korianderpoeder
* 2/3 lepel kurkuma
* 2/3 lepel komijnzaad
* 2/3 lepel kaneel

**Bereidingswijze:**

* Snijd de kip in blokjes en marineer de kip minstens een kwartier in de ketjap
* Snijd de rode peper, de winterwortels, de preien, de uien en lente-uien
* Bak de kipfilet en voeg de knoflook toe
* Voeg de groente (behalve de taugé) toe en bak totdat de groente gaar is
* Voeg de overige kruiden toe
* Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
* Giet de rijst af en voeg toe aan het groentemengsel.
* Bak kort mee
* Voeg ook de taugé toe en warm nog 1 minuutje door
* Serveer de nasi met pindasaus en een gebakken ei

Tip:

De nasi is het lekkerst wanneer er koude rijst wordt gebruikt.