**Rijst met groente en kip**

**Voor** 4 personen

**Benodigdheden:**

* 350 gr rijst
* 1 sinaasappel
* 1 ui
* 2 winterwortels
* 2 stronkjes broccoli
* 300 gr kipfilet
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* basilicum

**Bereidingswijze**

* Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking
* Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de oranje schil. Pers de sinaasappel uit
* Maak de groente schoon. Snipper de ui, snijd de wortel in plakken en de broccoli in roosjes. Schil de steel van de broccoli en snijd de steel in stukjes
* Snijd de kipfilet in smalle reepjes en bestrooi met peper
* Bak de kipreepjes in hete margarine bruin. Fruit de ui kort mee
* Voeg de rest van de groene toe met het sinaasappelsap en smoor de groente en de kip in een paar minuten gaar
* Was de basilicum en knip de blaadjes in reepjes
* Meng de rijst door de groente en de kip en voeg de geraspte sinaasappelschil toe
* Warm goed door
* Breng op smaak met basilicum