**Wokschotel met bloemkoolrijst**

**Benodigdheden:**

* 200 gr paksoi
* 400 gr taugé
* 400 gr Chinese/witte kool
* 200 gr
* 2 preien
* 2 rode uien
* 20 gr gember
* 4 bosuitjes
* 1 rode peper
* 3 teentjes knoflook
* 500 gram kipfilet
* 800 gram bloemkoolrijst
* 2 eetlepels Thai green curry
* 8 eetlepels zoete chilisaus

**Werkwijze:**

* Snijd de paksoi, kool en prei in stukken en was deze grondig. Laat uitlekken
* Pel de uien en snijd in halve ringen
* Was de peper en verwijder de zaadlijsten. Snijd fijn
* Snijd de kip in blokjes
* Marineer de kip met een mengsel van olie en een halve lepel green curry. Laat 10 minuten intrekken
* Bak daarna de kip
* Fruit de rode ui in een andere pan met wat olie, 1,5 eetlepel green curry, de gember en de knoflook
* Voeg de paksoi, kool, prei, peper, bosui en chilisaus toe en roerbak een paar minuten
* Bak daarna de bloemkoolrijst en de taugé nog een paar minuten mee
* Roer de kip door de groente en serveer
* Lekker met cashewnoten en een salade van geschaafde komkommer