

THAI CURRY KIP RICE

Thai Curry Kip Rice met Witte rijst gekookt, Thai Curry saus en Wokgroenten Siam.
Praktisch opgebouwd voor snelle bereiding en nette presentatie.

Ingrediënten

- Witte rijst gekookt (Smiling Cook)
- Thai Curry saus (Smiling Cook)
- Wokgroenten Siam
- Kipfilet stukjes gegrild (MAQS About Meat)
- Vadouvan



Bereidingswijze

- 1 Laat de Witte rijst gekookt minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de Kipfilet Stukjes ontdooien in de koeling.
- 3 Stoom de Wokgroenten Siam kort en laat volledig afkoelen.
- 4 Voeg de Thai Curry saus koud toe aan de Witte rijst gekookt.
- 5 Meng twee derde van de Kipfilet Stukjes en Wokgroenten Siam door de rijst.
- 6 Verdeel het geheel in maaltijdbakken.
- 7 Top af met de resterende Kipfilet Stukjes en Wokgroenten Siam.
- 8 Werk af met Vadouvan.