

Pilaf met perziken

Ingrediënten

1 bakje bami/nasi vlees
1 blik perziken
1 blik gepelde tomaten
1 bouillontablet
5 eetlepels ketjap
1 theelepel sambal
1 ui
2 tenen knoflook
1 bakje champignon
Beetje maizena
Klein beetje worcestersaus
400 gram rijst

Bereiding

Kip in stukjes snijden, ui snipperen, perziken en champignon in stukjes snijden

Bak de kip even aan, en doe de ui, en champignons en knoflook erbij. Voeg dan de ketjap, en sambal toe, laat dit even bakken.

Doe dan de tomatenpuree en de tomatenblokjes erbij, en roer even door.
Voeg dan evenveel sap van de perziken, als water erbij en de perzikblokjes, en de bouillontablet, en laat dit alles even zachtjes sudderen met de worchestersaus

Bind de saus met maizena, en breng eventueel op smaak met wat gemalen peper.

Serveer met de saus

Makkelijk om te weten

Bij kleine kinderen echt een succes!

Onze *inspiratie*: www.smulweb.nl
Juli 2017 - Supermarkt in het bos
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!