

# Recept!

## Rijst met kip en sperziebonen

### Ingrediënten

350 gram kipfilet  
300 gram sperziebonen  
300 gram rijst  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
400 ml kokosmelk  
2 theelepels kerrie  
2 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel koriander  
snufje zout en peper

### Bereiding

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op het pak. Snijd de kip en ui in stukjes. Snijd de puntjes van de sperziebonen. Kook de sperziebonen ongeveer 5-6 minuten totdat ze bijna zacht zijn. Giet een scheutje olie in een pan en bak de kip met de kruiden rondom bruin. Voeg vervolgens de ui en 1 uitgeperste teen knoflook toe en bak die een paar minuten mee. Vervolgens voeg je de gekookte sperziebonen en kokosmelk toe.

Laat dit nog 5-10 minuten zachtjes pruttelen en serveer dan de rijst met de kip en sperziebonen.

**Eet smakelijk!**

Onze *inspiratie*: [www.lekkerensimpel.nl](http://www.lekkerensimpel.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel