

Perziksaus met kip



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

Groep	Hoofdgerechten met gevogelte	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

300 gram	Rijst
1 tablet	Bouillon
125 ml	Crème fraîche
1 teentje	Knoflook
3 eetlepel(s)	Basterdsuiker bruin
1 blik	Perziken
1 stuk	Uien
3 eetlepel(s)	Bloem
1 zakje	Kipkruiden
2 stuk	Kipfilet

Voorbereiding

Knip de kipfilets in stukjes en kruid ze met de kipkruiden. Haal ze daarna door de bloem en bak ze gaar met de gesnipperde uien.

Voeg het perziksap uit het blik ook toe en laat het doorwarmen. Snij de perziken in kleine stukjes en voeg deze ook toe.

Pers het teentje knoflook uit in de saus en voeg het bouillonblokje toe.

Laat even doorwarmen tot het tablet bouillon goed is opgelost.

Bereiding

Voeg de crème fraîche toe en warm de saus even goed door.

Kook de rijst en serveer de saus en de rijst apart.

Wist u dat ...