



## Frank's Kip Pilav met rijst

### Ingrediënten

- 350g rijst
- 2 uien
- 500g kipfilet van Frank Langedijk!
- 1 teen knoflook
- 3 paprika's (bijvoorbeeld een mixzak met alle kleuren)
- Blik perziken
- Tomatenpuree (2 kleine blikjes)
- 200ml kippenbouillon
- 2 el ketjap
- 1 tl sambal

Zet een pan water op en kook de rijst volgens de bereidingswijze op het pak.  
Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd ook de paprika's, kipfilet en perziken in stukjes.  
Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan. Voeg na 2-3 minuten de stukjes kipfilet toe en een snuf zout en peper. Bak de kip rondom bruin en voeg daarna de paprika's toe.

Bak dit een minuut of 5 en daarna kunnen de perziken en de tomatenpuree erbij. Laat dit vervolgens 1 minuut meebakken en voeg dan de bouillon, ketjap manis en sambal toe. Laat dit 10 minuten zachtjes pruttelen.

Zet vervolgens het vuur uit en serveer de kip pilav met rijst.

Meer recepten vindt u op [www.franklangedijk.nl](http://www.franklangedijk.nl), voor de directe link scan de QR-code:

