



## Khao pad, Thaise gebakken rijst met kip en ei

*Snelle Thaise gebakken rijst met kip, ei en groenten, afgewerkt met vissaus en verse limoen. Perfect om rijst van de dag ervoor te gebruiken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

400 gr gekookte en afgekoelde jasmijnrijst  
400 gr kipfilet, in blokjes gesneden  
3 eieren  
1 ui, gesnipperd  
3 teentjes knoflook, fijngehakt  
2 lente-uitjes, in ringetjes gesneden

150 gr diepvrieserwtjes  
1 wortel, in kleine blokjes gesneden  
3 el vissaus  
1 el lichte sojasaus  
1 tl suiker  
3 el zonnebloemolie  
1 limoen, in partjes gesneden  
1 komkommer, in plakjes gesneden

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit 1 eetlepel olie in een wok op hoog vuur en roerbak de kipblokjes tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep de kip uit de wok en zet apart.
- 2.** Voeg de resterende 2 eetlepels olie toe aan de wok en fruit de gesnipperde ui en de knoflook al roerend gedurende 1 a 2 minuten.
- 3.** Schuif de ui en de knoflook naar de rand van de wok, breek de eieren in het midden en roer ze tot een grove roerei.
- 4.** Voeg de afgekoelde rijst toe en bak alles al omscheppend op hoog vuur gedurende 2 a 3 minuten, zodat de rijst goed loskomt.
- 5.** Voeg de kip, de erwtjes en de wortelblokjes toe en roerbak alles nog 2 minuten goed door elkaar.
- 6.** Kruid met de vissaus, de sojasaus en de suiker, en proef of de smaak in evenwicht is.
- 7.** Roer op het laatste moment de lente-uitjes erdoor en warm alles nog 1 minuut door.
- 8.** Verdeel de gebakken rijst over de borden en serveer met partjes limoen en plakjes komkommer ernaast.

**Tip**

Gebruik rijst die minstens een nacht in de koelkast heeft gestaan. Verse, nog warme rijst bevat te veel vocht en wordt papperig bij het bakken. Zorg er ook voor dat de wok goed heet is voor je de rijst toevoegt, zo krijg je de typische licht rokerige smaak die wokgerechten zo lekker maakt.

**Lekker met**

Serveer met extra vissaus en een schijfje verse limoen aan tafel, zodat iedereen zelf kan bijkruiden.

**Dranktip**

Een koude Thaise Singha of Chang bier past uitstekend bij dit gerecht. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor een glas ijskoud citroenwater met gember.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)