

Duiveltjesvlees

Voor 4 personen

Ingrediënten: 400 gram kipfilet in reepjes 1 ui 250 gr champignons in plakjes 1 afgestreken eetlepel pindakaas (of 125 ml creme fresh) 2 kopjes zilvervliesrijst gemengde sla met komkommer	Marinade maken van: 3 el azijn 3 el ketjap ½ tl sambal 3 el tomaten ketchup 1 zakje geweldige boemboe nasi goreng 400 gr kipfilet in reepjes 2 uur laten staan
--	---

Fruit in ½ eetlepel olie de gesnipperde ui en de champignons.

Voeg het vleesmengsel inclusief de marinade toe en stoof dit in ± 15 minuten zachtjes gaar. Schep er 1 eetlepel pindakaas door en het pakje room culinair. Warm het geheel goed door.

Kook intussen de rijst gaar en maak de sla klaar

Smakelijk eten !