

- Recept -

Zo maak je in een handomdraai
superlekkere

Gestooftde Toverkip

Wij wensen je
alvast smakelijk eten!

Meer info op:
www.streetfood.nl of
www.toversaus.nl

maaltijd voor

4 personen

voorbereidingstijd

3 minuten

moeilijkheidsgraad

Simpel

met rust laten voor

30 minuten ±

je hebt nodig...

- 250 gram rijst (basmati)
- 800 gram groente (sperzieboontjes of kool)
- 1 kg kip (braadsticks, drums of dijfilet)
- 80 gram Toversaus®
- 5 eetlepels van je favoriete bak-en braadolie
- half kopje water

Bereidingswijze ↩

Stap 1

Kook de rijst en groente totdat deze gaar zijn. Hier hoeft je verder niets aan toe te voegen. Alleen gaarkoken is dus voldoende!

Stap 2

Doel de olie in een (braad)pan, bij voorkeur met anti-aanbaklaag. Zet deze pan op een middel-laag vuur (temperatuur). Leg hier de kip er dan ongemarineerd in.

Stap 3

Schep de Toversaus® bij de kip in de pan. Even goed mengen en laten staan met de deksel op de pan. Laten staan op standje middel-laag voor zo'n 30 minuten*. Tussendoor nog eens een keertje doorroeren. Je zult zien dat er vanzelf een heerlijke saus ontstaat. Mocht dit niet het geval zijn dan kun je er een half kopje water bij gieten en de saus dan naar wens laten indikken.

* De kip bereiden totdat deze helemaal gaar is.

Klaar! ↩

Serveer de rijst, groente en Toverkip op een bord. Schep hier de heerlijke saus overheen en smul smakelijk!



marinade · smaakmaker · alleskunner!

De beste,
snelste, lekkerste
& dikste! ↩

Tover saus®



Marinade
...voor alles!

BESTEL MAKKELIJK JE TOVERSAUS OP

TOVERSAUS.NL

SHOP NU!

streetfood™

gezellig samen!