

19. Kipkerrie ragout met rijst

Benodigheden:

- snijplank g + g
- mes
- kookpan (kip)
- kookpan (rijst)
- braadpan
- roerlepel/ garde
- maatbeker
- afruimbakjes
- zeef

Ingrediënten:

- bekertje rijst
- 50 gram kipfilet
- stukje prei + stukje ui
- 2 champignons
- 25 gram margarine
- 1 el bloem
- ½ bouillontablet
- 1 theelepels kerrie
- water



Hoe maak ik dit gerecht:

- handen wassen
- alle kookspullen klaar zetten
- alle producten klaarleggen

Kip koken:

- doe 300 ml water in de kookpan en zet deze op het vuur
- snij de kipfilet in stukjes op de gele snijplank
- doe de kip in de kookpan + halve bouillontablet
- kook de kip gaar (wit)

Rijst koken:

- vul de kookpan half met water en breng het water aan de kook
- kook de rijst ongeveer 10 minuten, tussendoor proeven met een vork
- giet de rijst in de zeef en spoel de kookpan schoon

- snij de ui in kleine stukjes
- snij de prei en was de prei
- snij de champignons in kleine stukjes

- smelt de boter in de braadpan
- doe alle groenten er in en roer de kerrievoeder er doorheen
- bloem toevoegen en goed roeren
- rustig de kippenbouillon erbij gieten en blijven roeren

- **beoordeel de ragout: is hij goed? of water of bloem erbij?**

- **variatietip: kook de rijst en neem ragout uit een blikje 😊**