



pilav met **BORDJE krokant** van Florette

Ik kreeg te horen dat de wokgroenten voor pilafflorette, mijn **aigre-doux stoofpotje**, niet meer verkrijgbaar zijn bij Smatch. Toen kwam ik op het idee om dit "Uncle Ben's On Tour" recept te bereiden.

Dit heb je nodig voor 3 personen:

- 3 mignonetten (480 g) of 450 g kippenborst
- GO*TAN HUILE WOK OIL + een klontje boter
- 400 g Uncle Ben's zoetzure saus medium hot
- 3 x 250 g BORDJE krokant (WITTE KOOL, WORTEL, KRULANDIJVIE, rode paprika)
of **250 g** L'ASSIETTE Croquante + 3 wortelen
- 3 zakjes Uncle Ben's Langkorrelrijst van 6,5 g
- 2 vleesbouillonblokjes/ 3/4 l water

Werkwijze:

1. Snijd de kippenborst in stukjes
2. *Leg een oude krant op het werkblad, Neem de wortelen bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes. Snijd ze in de lengte door. Snijd de 2 helften in de lengte door. Snijd in blokjes.*
3. Haal de paprikareepjes uit wokgroenten. Blancheer. Snijd de paprika in stukjes
4. Meet een ruime hoeveelheid water af voor de rijst. Breng aan de kook.
5. Verhit 1 keer GO*TAN HUILE WOK OIL met een klontje boter.
6. Bak de kip beetje bij beetje. **(Let op: spat!)** Doe er peper & zout op. Zet opzij.
7. Dompel de kookbultjes onder in water met 2 bouillonblokjes & in 1 l water. Laat 10 minuten zachtjes koken.
8. Verhit GO*TAN HUILE WOK OIL
Wok de worteltjes.
9. Voeg de groenten toe.
10. Voeg de saus toe.
11. Roerbak 5 minuten of zet een deksel op de wok & laat 5 minuten sudderen.
12. Voeg de kip toe. Laat nog even doorwarmen.
13. Neem de kookbultjes met een vork uit het water & laat uitlekken. Open de kookbultjes langs de V-inkeping. Giet de rijst uit de kookbultjes.
14. Dien op.