

Snelle nasi uit de Multicooker

Voor 2 personen

Ingrediënten:

200 gram kipblokjes
400 gram oosterse roerbakgroente
Scheutje gembersiroop
Scheutje ketjap manis zoet
½ zakje Conimex nasikruiden
150 gram witte rijst
200ml water
Arachide olie

Verder nodig: [Multicooker](#)



Bereiding:

- Zet de Multicooker op sauteren en bak de kipblokjes in de arachide olie even aan.
- Stop de Multicooker.
- Doe de rijst op de aangebakken kipblokjes
- Giet 200ml water, de ketjap en de gembersiroop op de rijst.
- Voeg de groente en de kruidenmix toe
- Sluit het deksel en kies het Manual programma, hoge druk, 4 minuten.
- Laat na afloop nog 4 minuten staan en haal (voorzichtig) de druk eraf.
- Roer goed door en je nasi is klaar!
- Eet smakelijk!

PS: hou je van vers gesneden? Dan gebruik je de groenten die je zelf lekker vindt.

(Gebaseerd op een recept van de Flying Foodie)



Marian's
k o o k w e r e l d
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

