

Nasi van Quinoa met Kruidige Kip Abrikozen erin eitje erop



INGREDIENTEN voor 4 personen

1 theelepel kerriepoeder	1 dikke wortel
1 theelepel piri-piripoeder	1 flinke prei
1 theelepel gemalen komijn	1 bakje taugé
1 theelepel kurkuma	Nasi kruiden
Tipje chilipoeder	4 tenen knoflook
Zout en peper	2 sjalotten
4 kippenborsten	125 gedroogde abrikozen
200 gr Quinoa	4 eieren
	Handje vol veldsla

BEREIDING:

Laat de nasi kruiden weken in een kommetje met water.

Quinoa goed afspoelen in een fijnmazige zeef. Circa 10 minuten koken in ruim water met een klein beetje zout en een klontje roomboter, als de korreltjes open zijn is de kooktijd voorbij. Afgieten in een fijnmazige zeef en met heet water nog een keertje goed afspoelen. De afgegoten quinoa terug in de pan en met het deksel op de pan laten staan en nagaren net als bij het koken van rijst

Snijd de kippenborsten in kleine blokjes. Meng de kruiden en marineer de kippenborst blokjes met het kruidenmengsel. Bak de kippenborst blokjes in een hoge koekenpan bruin.

Maak de knoflook schoon en pers die. Maak de sjalotten schoon en snipper die fijn. Maak de wortel schoon en snijd die in kleine stukjes. Maak de prei schoon en snijd die in kleine stukjes. Snijd de gedroogde abrikozen in dunne plakjes. Voeg alle ingrediënten bij de kipfilet en ook de taugé en geweekte nasikruiden. Laat alles lekker bakken en garen | roer af en toe om.

Doe tot slot de quinoa door de kip met groente en kruiden in de koekenpan.

Bak de eitjes als omelet.

Serveer de quinoa op de borden op een bedje met veldsla en dek af met het gebakken eitje.