



---

## Creoolse kipschotel

---

### Ingrediënten: 4 pers.

- 1 grote rijpe banaan (normale bananen)
- 2 el. olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote ui gesneden
- ½ paksoi gesneden
- 100 gram tauge
- 100 gram cashewnoten gezouten
- 1 rode spaanse peper
- ½ rode paprika
- 400 gram rijst
- 1 pakje safraan
- 1 blokje kippe- of groentebouillon
- 1 ui gesnipperd
- 200 gram kipfilet
- 2 eetlepels maizena
- 50 gram klapper (gemalen kokos)

---

### Bereiding:

Kook de rijst bijtgaar samen met de safraan en bouillonblokje. (giet deze af en laat de rijst even staan).

Snijdt de kipfilet in kleine stukjes en bestrooi deze met peper en zout.

Strooi de maizena over de kip en braad deze aan in een pan met wat olie.

Haal de kip uit de pan en bak de uien aan in een wok met wat hete olie.

Voeg de knoflook en de fijngesneden peper toe.

Voeg de rijst toe en de helft paksoi.

Als alles heet is op het laatst de cashewnoten en de klapper toevoeg en goed heet bakken.

---

Voeg de rest van de paksoi en de taugé toe en schep deze door zodat hij nog een beetje knapperig blijft.

Leg de plakjes banaan op de schotel en serveer deze direct.

---

### Tip:

Serveer deze schotel met kroepoek en met hete saus van madame Jeanette pepers.

---

Dit gerecht kan ook prima als vegetarisch gerecht worden geserveerd.

Neem dan groentebouillon en voeg geen kip toe.