Recept voor nasi met paprika en nasigroenten

Ingrediënten

- 200 g MAGGI Woksaus Teriyaki
- 450 g Nasi groente
- 1 Rode paprika
- 300 g Kipdijfilet
- 240 g Rijst

Instructie

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking zonder zout
2. Verwarm de olie in een koekenpan bak het vlees 3 minuten aan. Voeg de nasi groente en paprika toe en bak het geheel 3 minuten.
3. Voeg de kruidenmix en 100 ml water toe en laat het geheel 2 minuten rustig pruttelen.
4. Voeg de rijst of bami toe en schep alles rustig door elkaar. Verwarm even door en serveer.
5. Voeg een van de volgende ingrediënten toe voor nog meer smaak: 5 el ketjap, 3 el ketjap en 1 tl sambal of ½ MAGGI (kip)bouillonblokje Toch meer zin in bami? Je hoeft alleen de rijst te vervangen door bami.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	77.78 g
Energie	557.08 kcal
vetten	9.9 g
Eiwit	37.98 g

0 Min

3 Porties