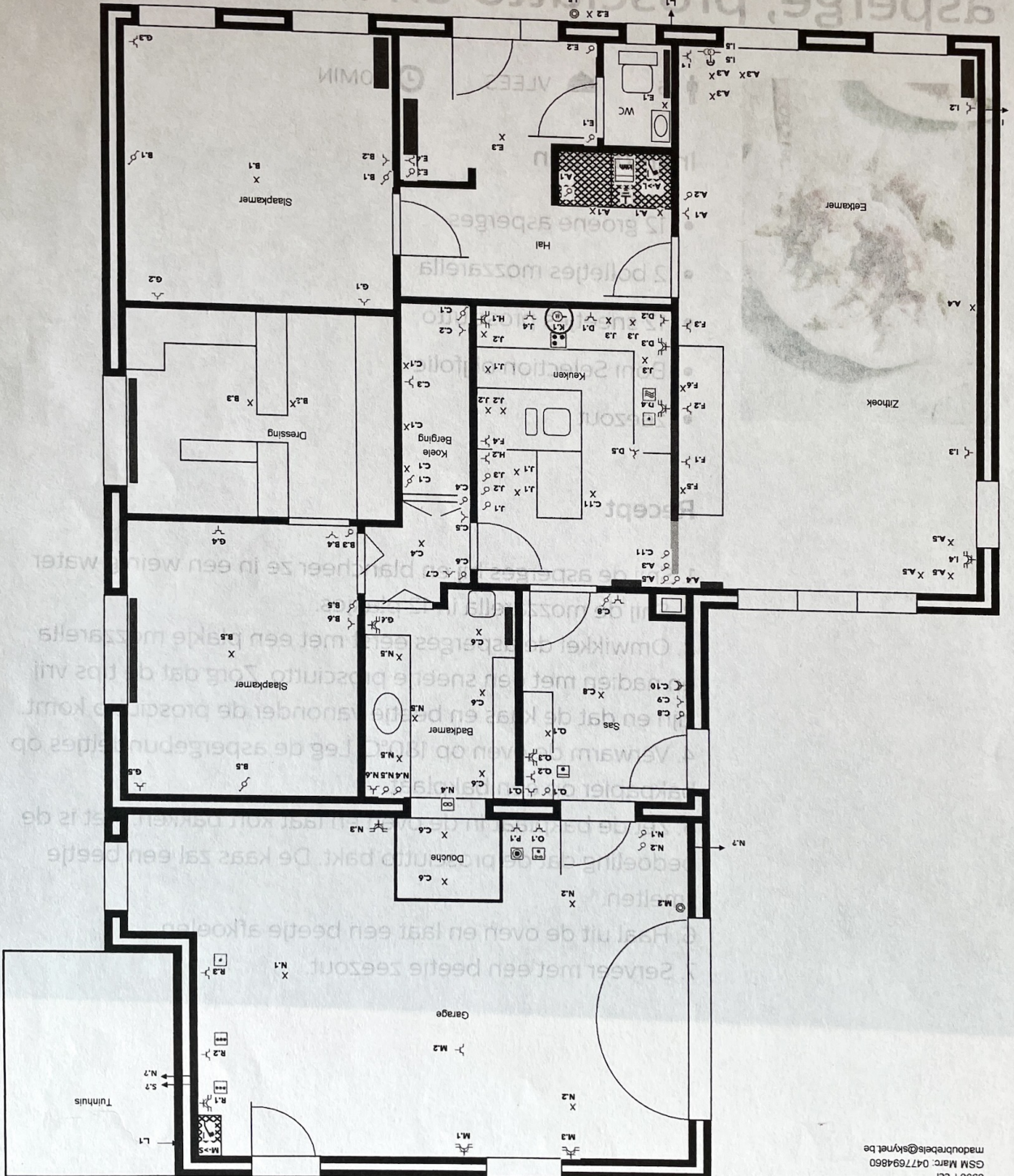
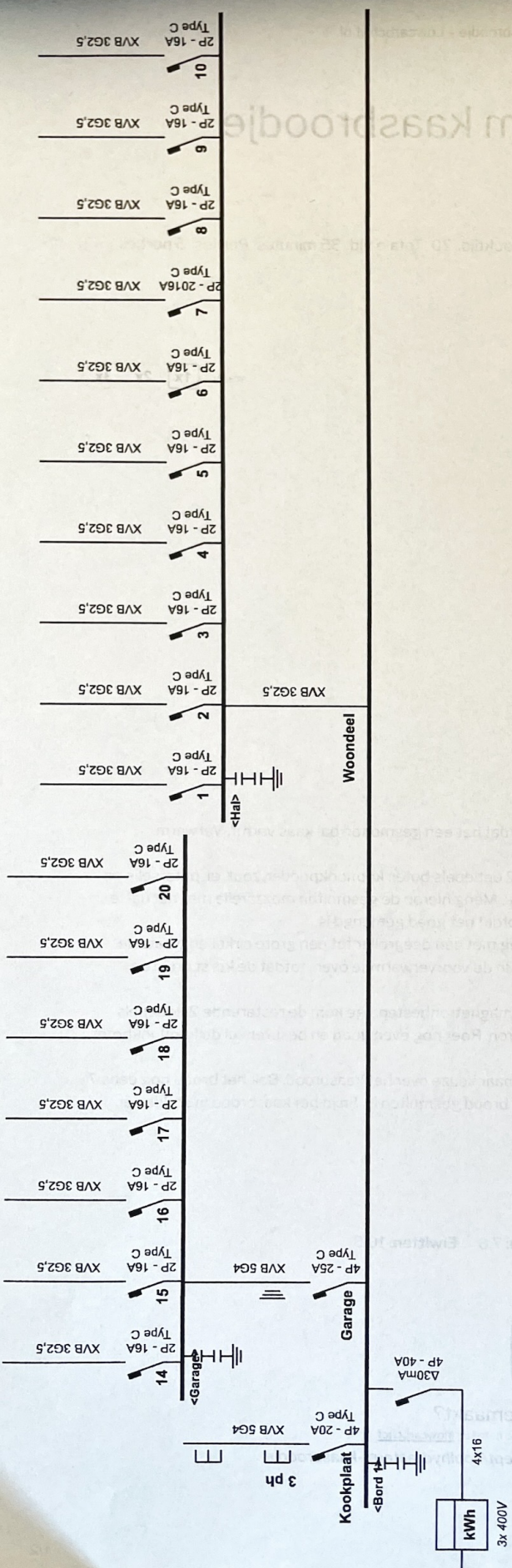






Plaats van de elektrische installatie	Installateur	Info
Marc Madou Monsveld 6 3990 Peer Tel: GSM: +32 000 00 00 00 e-mail: madoubrebel@skynet.be	idem	getekend met https://www.cendraadschema.goethals-jacobs.be



Ingrediënten

- 140 g witte rijst
- 110 g kippenbouillon
- 20 g geschakteerde kippenbouillon
- 6 g mandarijnen
- 1 el kokosmelk
- 1 ml witte wijn
- 1 el olie
- 1 el ui
- 1 el knoflook
- 1 el paprika
- 1 el koriander
- 1 el citroensap
- 1 el zout
- 1 el peper

Bereidingswijze

1. Doe de rijst in een pan met 2 liter water en 1 theelepel zout. Kook de rijst op laag vuur gedurende 15 minuten. 2. Doe de kippenbouillon in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de bouillon op laag vuur gedurende 15 minuten. 3. Doe de geschakteerde kippenbouillon in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de bouillon op laag vuur gedurende 15 minuten. 4. Doe de mandarijnen in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de mandarijnen op laag vuur gedurende 15 minuten. 5. Doe de kokosmelk in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de kokosmelk op laag vuur gedurende 15 minuten. 6. Doe de witte wijn in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de witte wijn op laag vuur gedurende 15 minuten. 7. Doe de olie in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de olie op laag vuur gedurende 15 minuten. 8. Doe de ui in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de ui op laag vuur gedurende 15 minuten. 9. Doe de knoflook in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de knoflook op laag vuur gedurende 15 minuten. 10. Doe de paprika in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de paprika op laag vuur gedurende 15 minuten. 11. Doe de koriander in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de koriander op laag vuur gedurende 15 minuten. 12. Doe de citroensap in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de citroensap op laag vuur gedurende 15 minuten. 13. Doe de zout in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de zout op laag vuur gedurende 15 minuten. 14. Doe de peper in een pan met 1 liter water en 1 theelepel zout. Kook de peper op laag vuur gedurende 15 minuten.

Voedingswaarden

Per 100 g:
Energie: 140 kJ (33 kcal)
Vet: 0 g
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 110 g
Zout: 0,5 g