

Recipe 1

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat staan tot gebruik.
2. Snipper ondertussen de uien. Verhit de olie in een hapjespan en bak de ui en het kipgehakt 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de spitskool en de helft van de woksaus toe en roerbak 3 min. Haal ondertussen de blaadjes van de kropjes sla los en snijd de bosui in dunne ringen.
3. Serveer de rijst, het kipgehakt, de rest van de woksaus, de bosui en het sesamzaad in aparte kommetjes. Schep steeds wat rijst, kipgehakt, bosui en sesam- zaad in een slablad, rol op en dip in de woksaus.