**Moksie Alesie**

Ingrediënten:

2 bekertjes Surinaamse rijst

Sambal

Knoflookpasta

Vetsin

100 gram gebraden kipfilet in dunne plakjes of kipreepjes

400 gram mexicomelange uit blik

1 ui

3 eieren

boter

zout

Bereidingswijze:

Stoom de rijst, het liefst een poos van tevoren, en laat deze afkoelen of gebruik oude rijst.

Kluts de eieren met wat vetsin en zout, bak deze daarna in wat boter gaar, hak in stukje en schep daarna in de kom terug. Verhit nog wat boter en bak hierin de ui, knoflook en sambal lichtbruin. Daarna de kip en groenten toevoegen en enkele minuten meebakken. De rijst hieraan toevoegen en het geheel, onder voortdurend omscheppen, 5 minuten opbakken. Maak daarna op smaak met zout en voeg de eieren terug toe.