**Pikante kip met sambal en knoflook**

Nodig:

3 theelepels knoflookpasta

2 eetelepels sambal oelek

300 gram rijst

1 struik paksoi

1 rode paprika

1 ui

6 eetlepels zonnebloemolie

350 gram kipdijfiletblokjes

Bereiding:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Snijd de paksoi in repen en de paprika in blokjes. Snipper de ui. Verhit in een wok 3 el olie. Bak de witte paksoirepen met de paprika en ui 3 minuten. Voeg als laatste de groene paksoirepen toe en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper. Verhit in een koekenpan de laatste 3 el olie. Bak de kipblokjes in 5 minuten bruin. Voeg de knoflookpasta toe en bak kort; laat de knoflook niet verbranden! Schep er de sambal door en verwarm nog 1 minuut. Voeg naar smaak extra sambal toe. Verdeel de rijst met de groenten over 4 borden. Schep er de pikante kip bij.