# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Rijst met kip uit de kleipot van Gordon Ramsay**

Nodig:

6 kipdijfilets in grote stukken

300 gram jasmijnrijst, ongekookt

2 eetlepels plantaardige olie

4 sjalotten, gepeld en in dunne plakjes

2 knoflooktenen, gepeld en klein gesneden

10-15 gram gedroogde shiitakes, geweld in water

3-4 Chinese worstjes, in dunne plakjes gesneden

800 ml kippenbouillon

*Marinade:*

7,5 cm gemberwortel, gepeld en geraspt

2 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

1 eetlepel lichte sojasaus

1 eetlepel oestersaus

1 theelepel donkere basterdsuiker

1 theelepel sesamolie

½ theelepel gemalen witte peper

½ theelepel maïzena

1 theelepel suiker

1 eetlepel rijstazijn

1 eetlepel donkere

sojasaus 2 lente-uien, in plakjes, om op te dienen

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk het mengsel over de kip. Marineer de kip 1-3 uur in de koelkast. Spoel de rijst af met koud water en laat hem even weken. Doe de korrels in een grote kom, vul hem voor de helft met koud stromend water en beweeg de rijst met je vingers heen en weer. Giet het water af en laat de natte korrels in de schaal liggen. Verhit de olie in een middelgrote steelpan (of gietijzeren braadpan) en fruit de sjalotten en knoflook enkele minuten tot ze zacht zijn. Voeg de gemarineerde kip samen met de marinade toe en bak alles tot het vlees bruin begint te worden. Voeg de paddenstoelen en de Chinese worst (als je die gebruikt) toe en schep alles door elkaar. Breng de bouillon in een pan aan de kook en voeg de rijst en kip toe. Doe alles in een braadpan, dek hem af met aluminiumfolie en druk de folie rondom goed aan, of gebruik een deksel. OF GEBRUIK VANAF HIER DE SLOWCOOKER. Zet de pan 20-25 minuten in de oven tot de rijst droog is en de kip gaar en voeg indien nodig ondertussen een extra scheut bouillon toe. Neem de pan uit de oven en garneer de rijst met wat plakjes lente-ui.