

Romige orzo met krokante kip

Naast ons eigen Hooglander vlees verkopen we in onze boerderijwinkel ook kippenvlees van Veldhoeve kip. Het duurzame kippenvlees van Veldhoeve Kip is 100% antibioticavrij en coccidiostaticavrij. Dat zorgt voor een heerlijke eerlijke smaak. Alle kippen krijgen gezond en natuurlijk voer. De kippen groeien op in rust en ruimte waardoor we blije kippen hebben. Dit keer een recept met hun heerlijke kip

Ingrediënten orzo

- 160 gram orzo
- Half bakje champignons
- 1 rode ui
- Een prei
- Bosui
- Kookroom
- Peper & Zout
- Kippen bouillonblokje
- Scheut sojasaus

Ingrediënten krokante kip

- 2 kipfilets
- Peper, zout, knoflookpoeder, uienpoeder, paprikapoeder
- 1 ei
- Bloem
- Panko of paneermeel
- Olie om in te bakken

1. Zet een pannetje op met kokend water op en voeg hier de orzo aan toe. Kook zoals op de verpakking beschreven staat.
2. Snijd de kip in reepjes en doe alle reepjes in een bak of schaal.
3. Voeg hier alle kruiden en specerijen aantoe samen met een scheut olie. Laat de kip even marineren.
4. Snijd ondertussen alle groenten en roerbak deze. Voeg alle specerijen en het bouillonblokje toe, samen met wat water.
5. Als de groenten gaar zijn, roer dan de kookroom erdoorheen en laat nog even pruttelen. Zet een bord of schaal klaar met bloem, met een geklutst rauw ei en met de panko of paneermeel. Voeg aan het ei nog wat peper en zout toe.
6. Haal de kip eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door de panko. Bak de gepaneerde reepjes in een pan met een goede laag olie of leg ze in de airfryer.
- 7.
8. Meng de orzo met de groenten mix en schep dit op een bord of in een schaal. Leg de knapperige kip hier bovenop en top af met wat bosui.

Eetsmakelijk!

