



# Thermomix Kipfilet hawaiï met rijst en currysaus

## Ingrediënten

### Voor 4 personen

- 4 kipfilets
- 1 blik ananas (10 schijven) op sap
- 4 sneetjes jonge kaas (Brugge, Gouda of andere naar keuze)
- 1 citroen
- 225 gr rijst
- 400 gr water
- 1 eetlepel groenten bouillonpasta of 1 builtje
- 3 theelepels curry
- 2 koffielepels kurkuma
- 1 koffielepel zout
- 2 teentjes look
- 150 gr room
- 1 koffielepel Xantana of maizena express
- 150 gr verse kaas (vb doosje ST MORET Ligne&Plaisir)
- 4 eetlepels zachte veenbessen of veenbessencompote



## Instructies

- Voeg teentje knoflook toe, 3 sec/ snelheid 8
- Haal 4 schijven ananas uit blik en zet opzij, doe de rest inclusief sap in de beker
- 10 seconden, snelheid 7
- Voeg water, bouillonpasta, kurkuma en curry toevoegen
- 5 seconden, snelheid 5
- Doe de rijst in het kookmandje, even afspoelen en plaats mandje in de beker
- 15 minuten - Varoma - Snelheid 2
- Leg de kipfilets in de varomaschaal, 2 in de onderste schaal, 2 boven. Besprenkel deze met wat citroensap
- Leg op elke filet een schijf ananas en die in het midden van elke schijf een lepel veenbessen
- Bedek elke filet met een sneetje jonge kaas
- Open het deksel van de maatbeker en roer even in de rijst, voeg de varomaschaal toe en stel 25 min/varoma/snelheid 2
- Na afloop van de gaartijd, varomaschaal opzietten, kookmandje uithalen en rijst even omroeren
- Voeg room, verse kaas en koffielepel Xantana of maizena express 1 min/snelheid 10
- 3 minuten - 100 graden - Snelheid 3
- Serveer alles, Smakelijk