**Atjar tjampoer met kip ketjap**



**Ingrediënten :4 personen**

2 el arachideolie

400 g kipfiletreepjes

2 tl gehakte gember

4 el ketjap manis

1 el wit sesamzaad

600 g sperziebonen

1 e (sriracha) chili saus

(600 g basmatirijst )

340 g atjar tjampoer

**Aan de slag:**

Verhit de olie in een wok en bak de kip, gember, ketjap en de helft van het sesamzaad 10 min. op hoog vuur goudbruin en gaar. Schep regelmatig om.

Kook ondertussen de sperziebonen in 8 min. beetgaar. Giet af en schep om met de sriracha.( Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer los.) Laat de atjar uitlekken.

Schep de rijst in diepe kommen en verdeel de kip, bonen en atjar in componenten erover. Bestrooi met de rest van het sesamzaad.