



Koreaanse crispy rijst salade met Gyoza en kip

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de krokante rijst

-  1 pakje bibigo fried rice kimchi & chicken
-  1 el gochujang
-  1 el lichte sojasaus
-  1 el honing

voor de salade

-  1 komkommer
-  100 gram kimchi
-  3 lente uitjes
-  verse munt

lekker met

-  1 zak bibigo gyoza kimchi & chicken
-  1 zak bibigo Koreaanse kip

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Mix de gochujang, honing en sojasaus door de rijst.
3. Verdeel de rijst gelijkmatig over de bak van de airfryer (zonder bakpapier) en bak de rijst in zo'n 8 tot 10 minuten mooi bruin en krokant.
4. Roer om de paar minuten zodat de rijst niet aanbrandt.
5. Snijd ondertussen de komkommer in halve plakjes en de lente uitjes in ringetjes.
6. Mix de krokante rijst vervolgens met de lente ui, kimchi en komkommer.
7. Pluk de muntblaadjes van de takjes en mix de blaadjes ook door de salade.
8. Lekker met gebakken bibigo gyoza en bibigo korean style chicken.
9. Volg hiervoor de bereidingswijze op de verpakking.

TIP: Bovenstaand recept is genoeg voor 4 personen, dus je hebt de volgende dag een heerlijke lunch! Vul eventueel aan met wat extra (veld)sla voor een wat gezondere maaltijd. Ook lekker met wat crispy chili oil.

TIP: Bibigo is o.a. verkrijgbaar bij AH

BRON: eviekookt.nl

