

Oosterse Kip

Bereiden in: Pan of wok

Voorbereiding: 10 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 knoflookteentjes
- 1-2 rode chilipepers
- 300 g paksoi of bladspinazie
- 3 el zonnebloemolie
- 400 ml kokosmelk
- 3 el pindakaas
- 4 kipfilets, kippendij
- 2 el donkere sojasaus
- 300 g gare eiermie

Voedingswaarde

- 785 kcal / 3295 kj
- 45 gram vet
- 36 gram eiwit
- 59 gram koolhydraten
- 5 gram vezels

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Oosterse Kip

Bereiding

1. Pel de knoflook en pers uit. Halveer de chilipeper in de lengte, verwijder de zaadjes, en snijd fijn. Scheur de bladeren van de paksoi los en was ze.

2. Vermeng de olie in een kom met 55 ml kokosmelk, de pindakaas, knoflook en de chilipeper. Wentel de kipfilets door het mengsel en laat ze 10 min. intrekken.

3. Verwarm de resterende kokosmelk in een pan of wok. Voeg de kipfilets met de marinade toe en laat ze 20 min. zachtjes sudderen. Keer de filets of kippendijtjes af en toe om

4. Neem de kipfilets uit de kokossaus en laat de saus tot de helft inkoken. Roer er vervolgens de sojasaus doorheen en voeg de gare mihoen en de paksoi toe. Leg de kipfilets weer in de saus en verwarm het geheel nog 2-3 min. tot de filets weer goed warm zijn. Serveer het gerecht zo heet mogelijk.

Kooktips

Roer de saus tijdens het inkoken in stap 4 steeds goed door om te voorkomen dat de saus aan de bodem van de pan aanzet

Serveren

Serveer als voorgerecht een zoetzure soep en geef kokos ijs toe. Een koel glas bier of gekoelde witte wijn smaken er prima bij.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten