



Bereiden in: hapjespan



Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gram kipfilet of kippendijfilet
- 1 rode paprika
- 1 ui
- kleine wortel
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels zoete chilisaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel olie
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel maïzena
- 300 gram rijst
- 1 bosuitje
- komkommer
- Eventueel: sesamzaadjes en verse koriander

Voedingswaarde

•

Bereiding

- 1 Snijd de kip in mooie, hapklare stukjes.
- 2 Snipper de ui en knoflook en snijd de paprika in reepjes en wortel in dunne plakjes.
- 3 Bak de kip rondom goudbruin in een beetje olie. Voeg daarna de ui, knoflook, de wortel en paprika toe en bak enkele minuten mee.
- 4 Maak de saus: meng de zoete chilisaus, sojasaus, honing en kippenbouillon. Giet dit bij de kip en groenten.
- 5 Laat het geheel 8–10 minuten zachtjes pruttelen, zodat de kip gaar wordt en de smaken goed intrekken.
- 6 Meng de maïzena met een klein scheutje koud water en roer dit door de saus. Laat nog even koken tot de saus mooi begint te binden.
- 7 Serveer met rijst en maak het geheel af met fijngesneden bosui en eventueel wat sesamzaadjes.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten