



Kip met paprika, taugé en paksoi

Wokgerecht

Ingrediënten (voor 3-4 personen)

- 350 gr. kipfilet
- 1 rode en 1 oranje paprika
- 150 gr. taugé
- 1 paksoi of ander bladgroente
- Chili pepertje
- 1 el komijn poeder
- Gembersiroop
- Soja saus
- Knoflook
- Olie om in te wokken
- Noedels



Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in grove stukken (en dep met een keukenpapier droog) en snipper de chili peper. Marineer de kipfilet, chili peper, komijnpoeder in de gembersiroop, minimaal 2 uur.

Snijd de paprika's in reepjes en de bladgroente in grove repen.

Wok de kipfilet in de olie met uitgeperst knoflook. Even kort wokken (dicht schroeien, hoeft niet gaar) en uit laten lekken op keukenpapier.

Noedels koken en als die bijna gaar zijn: opnieuw wokken.

Wok de paprika reepjes tot beetgaar. Toevoegen: bladgroente, uitgelekte noedels, kipfilet en taugé. Laat dit alles op hoog vuur in korte tijd heet worden. Op smaak brengen met nog wat gembersiroop en soja saus

Erbij

Zelfgemaakte zoet zure komkommer. Roer 2 el. suiker, 1 el. sesamzaad en een klein scheutje zoete soja saus door 150 ml. natuurazijn. Snijd de komkommer in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer in halve maantjes en voeg aan de marinade toe. Even laten staan en goed omroeren. Kan prima enkele dagen worden bewaard in een weckpotje.