



# Roerbakkip met groenten



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



## Ingrediënten

4 kipfilets (in reepjes gesneden)  
6 eetlepels sojasaus  
2 theelepels sesamolie  
1 eetlepel honing  
2 eetlepels rijstazijn (of sherry)  
2 eetlepels maïszetmeel  
arachideolie  
2 uien (grof gesneden)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
6 centimeters gember (geschild en fijngesneden)  
500 gram champignons (in plakjes gesneden)  
2 rode paprika's (in reepjes)  
peper en zout  
4 lente-uitjes (fijngesneden)  
2 eetlepels sesamzaadjes

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met de sojasaus, de sesamolie, de honing, de rijstazijn en het maïszetmeel. Laat een half uur marineren.
- 2.** Verhit de wok of een grote braadpan op een hoog vuur. Giet er een scheutje arachideolie in en roerbak de kip tot ze goudbruin is. Schep uit de pan.
- 3.** Roerbak nu de uien met de knoflook en de gember glazig. Voeg de champignons en de paprika's toe. Blijf op een hoog vuur, onder voortdurend roeren, verder bakken. Voeg de kip terug toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Werk af met de lente-uitjes en de sesamzaadjes.