



Wok met kip, groenten en zelfgemaakte woksaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram kippenreepjes
400 gram wokgroenten
1/2 bussel koriander
arachideolie
2 builtjes witte rijst
peper en zout
2 eetlepels honing
4 eetlepels sojasaus
1 koffielepel sesamolie
1 eetlepel chilisaus
1/2 limoen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Breng water aan de kook en doe de rijstbuiltjes in het lichtgezouten kokende water.
- 2.** Verhit de olie in een wokpan.
- 3.** Voeg de kippenreepjes toe en laat ze aan alle kanten goed aanbakken. Kruid met peper en zout. Bak de kippenreepjes onder regelmatig roeren gaar.
- 4.** Doe de wokgroenten bij de kip en roerbak ze.
- 5.** Voeg de woksaus* toe en laat karamelliseren op een hoog vuur.
- 6.** Werk af met de koriander.
- 7.** Meng de honing met de sojasaus.
- 8.** Voeg de chilisaus naar smaak toe alsook een beetje sesamolie.



9. Doe het sap van de limoen erbij.

10. Serveer met rijst.