



Kip met cashewnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram kipfilets
1 eiwit
1 theelepel zout
2 theelepels maïszetmeel
3 deciliter arachideolie (+ 2 theelepels extra)
50 gram cashewnoten
1 eetlepel droge sherry
1 eetlepel sojasaus
3 lente-uitjes (fijngesneden)
verse koriander
sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilet in blokjes. Meng die in een kom met het eiwit, het zout en het maïszetmeel. Dek af en zet 20 minuten in de koelkast.
- 2.** Laat een wok goed heet worden en voeg de olie toe. Laat die eveneens goed heet worden, totdat ze begint te roken. Voeg het kipmengsel voorzichtig toe. Bak de kip terwijl je goed blijft roeren, zodat de stukjes niet aan elkaar kleven. Schep de kip na 2 minuten uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier. De olie heb je niet meer nodig.
- 3.** Veeg de wok schoon met keukenpapier en laat opnieuw goed heet worden. Voeg de resterende twee eetlepels olie toe en roerbak de cashewnoten met de sherry en de sojasaus gedurende 1 minuut. Voeg de kip opnieuw toe en laat nog 2 minuten roerbakken.
- 4.** Werk af met de lente-uitjes, de koriander en de sesamzaadjes.