

Ingrediënten

Zonnebloem olie klontje bleu
band 1kg kipfile 2 uien 2grote
tomaten 4teentjes knoflook 1el
oestersaus 1el
tomatenketjup(heinz) 1?tl kentjur
1?tl laos 2kippeboullion blokken
(knor)1el ketjup manis zoet ?tl
vetsin 1 doosje champignons 1
winterpeen 2 stampjes prei 5a6 tl
kerrie poeder 1 schijfje gember
ca 1cm

Tijd: > 1 uur
Keuken: Chinees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kip kerrie

Vorbereiding

Kipfile in reepjes snijden prei en winterpeen snijden tomaten in kleine blokjes snijden ui in blokjes snijden

Bereidingswijze

Zonnebloem olie en klontje boter smelten dan de tomaat met ui knoflook,oestersaus,tomatenketjup,laos, kentjur,gember,maggielok,ketjup manis vetsin,roerbakken dan 5a6tl kerrie erbij even mee bakken anderhalf kopje water erbij als het kookt vlees champignons winterpeen en prei erbij doen deksel terug op de pan ca 3 kwartier tot 1 uur laten stoven op het aller kleinste pitje van het gas .op het laatst gember eruit halen

Serveertips

Tai ming mie deze mie is stevig en is wit van kleur in combinatie met kip kerry is deze mie perfect