

Ingrediënten

1kg kipfilets 9 eetl.ketchup 9
eetl.ketjap 3 eetl.azijn 4
eetl.basterd suiker 2
eetl.pindakaas 2 teentjes verse
knoflook 2-3 theel.sambal 4 uien
3 ons tauge en/of mais 1 kop
water

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

carnavalskraker

In het zuiden vieren we natuurlijk carnaval. Dus is het noodzaak omeen goede bodem te hebben voordat er gefeest kan worden. Met dit lekkere recept(dat je al een dag of 2 tevoren kunt maken) kun je gerust een avondje doorzakken...Alaaf

Hulpmiddelen

Een wok of Hapjespan.

Bereidingswijze

Vlees in reepjes snijden en braden. De uien in grove stukken snijden en erbij doen en glazig fruiten. Dan alle andere ingredienten(behalve de tauge) erbij doen en alles +/- 30min. laten sudderen. Pas als alles gaar is de tauge eronder roeren.

Serveertips

Maak er wat rijst bij of een lekker stokbrood om te deppen...hmmm