

Ingrediënten voor 4 personen

3 grote kipfilets 1 prei 1 kleine  
winterwortel 1 rode paprika 1  
komkomer 125 g champignons  
75 g tauge 2 a 3 eetl chillisaus

**Tijd:** 10-20 min.  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## pittige roerbakkip

### Hulpmiddelen

Mes- wok- spatel- snijplank- eetlepel- garde-

### Vorbereiding

1 snijd de kipfilet in repen evenals de paprika snij de komkommer in schuine stukken snij de wortel in dunne plakken snij de prei in ringen champignons in plakken snijden

### Bereidingswijze

Verhit wat boter in een wok roerbak de kipfilet ca.3 min neem het vlees met een schmspan uit de wok en roerbak eerst de in dunne plakken gesneden wortel 30 sec dan de stukjes paprika en prei in ringen erbij 1 min later de komkommer en 30 sec later de in plakken gesneden champignons roerbak alles nog 2 min voeg de kip weer toe meng de chillisaus aan met 3 a 4 eetl water roer dit door de roerbakschotel als laats voeg je de schoongemaakte tauge toe verwarm nog 1 min eet smakelijk

### Serveertips

Met rijst of nodels