

Ingrediënten voor 5 personen

4 eetl. arachide olie, 600 gr. kipfilet, paprika stoplicht (groen/geel/rood), 250 gr. shi-take en/of champignons, 3 uien, bosje lenteui, 4 tenen knoflook, zakje cashewnoten, bosje koriander, 1 rode peper, 4 eetl. vissaus, 4 eetl. oestersaus, 4 eetl. ketjab, 4 eetl. bruine of rietsuiker.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Thais
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Thaise kip/cashew van de kookles in Thailand

Ja, ik weet wel dat hiervan al een heleboel recepten op Smulweb staan, maar ze zijn toch allemaal weer net een beetje anders Dit recept heb ik voor het eerst gemaakt op de Thaise kookles in Chiang Mai in Thailand. Ik heb het een beetje aangepast aan mijn smaak want in het originele recept zit geen paprika, geen shitake of champignons, minder ui/lenteui en zelfs geen koriander. Om toch een beetje groente binnen te krijgen zonder dat je er meteen een tweede gerecht bij moet maken heb ik het een en ander uitgeprobeerd en ben ik uiteindelijk hier op uitgekomen. De koriander geeft de typisch Thaise smaak aan het gerecht. Zoals het nu uiteindelijk geworden is komt het vaak bij ons op tafel. Dit is voor mij het "beste" recept van Thaise kip met cashewnoten en wie weet misschien voor jullie ook?

Bereidingswijze

- Doe de olie in de wok en als die warm is de knoflook en de peper erbij. Let op niet laten verbranden!!! - Dan de kipfilet erbij en als die bijna gaar is de vissaus, oestersaus, ketjab en suiker erbij. - Meng dit goed door elkaar. - Dan de uien, paprika, shi-take (champignons) en tussendoor steeds goed wokken. - Op het laatste moment de lenteui, cashewnoten en de koriander erdoor.

Serveertips

Pandan rijst is hier erg lekker bij.

