

Ingrediënten voor 2 personen

200 gr kipfilet in blokjes 200 gr champignons schoon en in vieren gedeeld 100 gr taugé 130 gr rijst 1 rode peper zonder zaad en zaadlijsten gesnipperd 1 ui gesnipperd 1 teentje knoflook gesnipperd 50 gr crème fraîche Voor de marinade 20 ml ketchup 10 ml sojasaus 10 ml appelazijn 1 theelepel sambal oelek 1 theelepel bami-nasikruiden

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Duivelse Kip van Project Gezond zonder pakjes en zakjes....

Er staan best wel enkele recepten van Duiveltjes kip op Smulweb, maar die gebruiken bijna allemaal een zakje nasikruiden soms van Conimex. Ze zijn soms een beetje anders net als dit gerecht. Dit gerecht is echter wel puur zonder zakjes of pakjes en de nasikruiden zijn zelf gemengd volgens dit

<https://www.smulweb.nl/recepten/1473427/Nogmaals-6-prachtige-kruidenmixen> van project Gezond. Wij hebben gesmuld. Je kunt ook een halve rode peper nemen, als je niet zo pittig wilt, of juist wel door wat zaadlijsten of zaadjes in het gerecht te doen, of wat extra sambal toe te voegen. Voor manlief precies goed... voor mij mocht het wat "Duivelser" Ik heb op het bord nog een beetje sambal toegevoegd.

<https://www.projectgezond.nl/>

### Hulpmiddelen

Snijplank mes, vergiet of zeef, pan en wok

### Bereidingswijze

1 Maak eerst een marinade van de ketchup, sojasaus, appelazijn, sambal en de nasikruiden. Leg de kipplokjes in de marinade, roer om en laat een 20 minuutjes intrekken. 2 Blancheer de taugé, door er kokend water over te laten lopen. Laat de taugé goed uitlekken. 3 Doe wat olie in de wok en bak de kipplokjes op hoog vuur bruin, voeg dan de champignons toe en bak deze 2 of 3 minuten mee. Ondertussen staat je rijst al te koken volgens de aanwijzing op de verpakking. Temper de warmtebron en voeg de ui, peper en knoflook toe en bak deze zachtjes mee en de kip gaar. Als laatste voeg je de taugé en de crème fraîche toe. Roer dit door alles in de pan erdoor zodat deze wel warm wordt, maar niet te gaar. Knapperig is lekkerder. Even pruttelen doorroeren en aanvallen maar....

### Serveertips

Lekker met een komkommersalade, wat augurk of zilveruitjes. Geen appelazijn? Gewone natuurazijn kan ook.

