

### Ingrediënten voor 2 personen

200 gram kippendijen in hapklare brokjes  
150-200 gram broccoli in roosjes inclusief steel geschild in plakjes  
1 peen geschild in plakjes,  
5 minuten geblancheerd en koud gespoeld  
1 rode ui in grove stukken  
1 rode paprika in stukjes  
50 gram cashewnoten zonder zout  
VOOR DE MARINADE / SAUS  
2 teen knoflook gesnipperd  
6 el sojasaus ( minder zout)  
3 el witte wijnazijn  
1 el hoisinsaus  
1 el honing ( ik had bio agavesiroop)  
1 tl sesamololie  
2 tl gembersiroop  
1 el maizena  
125 ml water

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Aziatische ovenschotel met groente, cashewnoten en een heerlijke saus.

Deze heerlijke Aziatische ovenschotel is heel gemakkelijk te maken en staat al na 30 minuten te geuren op tafel. Het gerecht lijkt een beetje op : "Chinese Kung Po Kai een Chinese Klassieker ", maar dan toch weer nét ff anders en net zo snel klaar als dit gerecht . De saus is verrukkelijk. en de absolute smaakmaker in dit gerecht.  
Chinese-kung-po-kai-een-chinese-klassieker

### Hulpmiddelen

Bakplaat, bakpapier, steelpan, snijplank en mes

### Bereidingswijze

Voeg alle ingrediënten voor de saus samen in een steelpannetje en breng aan de kook. Laat de saus op een zacht vuurtje even pruttelend indikken en zet opzij. Leg de kipstukjes in een schaal en werk er 6 eetlepels van de saus door. Laat even intrekken en verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Leg de kipstukjes op de bakplaat met bakpapier en schuif de plaat voor circa 10 minuten in de oven. Haal de plaat uit de oven en verspreid alle groente tussen de kipplokjes, strooi er de cashewnoten over en besprenkel het geheel met nogmaals 6 el van de saus. Zet de plaat weer voor circa 10 minuten (dit is afhankelijk van hoe dik de groente is gesneden en hoe knapperig je je groente graag eet ) in de oven en kook ondertussen de gekozen rijst volgens de beschrijving op de verpakking. Prik na circa 10 minuten in wat groente of proef Ik heb 18 minuten nodig gehad. Serveer de schotel op de gekookte rijst in voorverwarmde kommen met de rest van de saus . ( deze had ik even opgewarmd) en GENIET. Een volgende keer blancheer ik ook de paprika en zeker de broccoli even.

### Serveertips

Hou je van pittig , voeg dan wat sambal manis of badjak aan de saus toe.

