

Ingrediënten voor 2 personen

2 enkele kipfilets 2 eetlepels
arachideolie peper, zout 2
eetlepels sambal badjak 400
gram sperziebonen 1 flinke sjalot,
gesnipperd 2 teentjes knoflook,
gesnipperd 1 rode puntpaprika,
schoongemaakt in stukjes 2
eetlepels pindakaas ½ theelepel
sambal oelek 2 eetlepels ketjap
manis (zoete kechap) 2 eetlepels
citroensap 1 theelepel
donkerbruine basterdsuiker 2
eetlepels Indische gebakken
uitjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Sambalkip met pindasperziebonen

De reepjes kipfilet worden vòòr het bakken ingesmeerd met sambal badjak. Sambal badjak is niet al te pittig. Voor deze sambal worden de pepers eerst gebakken, waardoor ze een lichtere smaak krijgen. Ook worden ui en knoflook toegevoegd, die de hete smaak nog meer terugdringen. De sambal krijgt daardoor een iets kruidige smaak die heel lekker is bij dit gerecht. Gebruik je een andere sambal dan zal dit gerecht een andere smaak krijgen. De kipreepjes smaken heerlijk met de pindasaus met sperziebonen en paprika.

Bereidingswijze

Sperziebonen schoonmaken en beetgaar koken in water met zout. Kipfilets in repen snijden. Kipfilets kruiden met peper en zout en insmeren met sambal badjak. In hapjespan of wok olie verhitten en kipreepjes rondom bruin en gaar bakken (plm. 6 tot 8 minuten, niet te lang want dan wordt de kipfilet te droog. Haal de kip uit de pan en bak in het overgebleven vet de sjalot- en knoflooksnippers glazig. Bak de stukjes paprika even mee. Voeg de pindakaas, sambal oelek, ketjap manis, citroensap en 1 eetlepel water hieraan toe. Alles goed door elkaar roeren zodat je een mooie saus krijgt. Niet koken ! Vind je de saus te dik dan nog wat water toevoegen. Kipreepjes en sperziebonen toevoegen aan de saus. Alles met elkaar mengen en goed doorwarmen. Opdienen met gebakken Indische uitjes en rijst of mihoen.

Serveertips

Je kunt natuurlijk ook kiezen voor een kant-en-klare pindasaus.

Serveer hierbij een lekkere komkommersalade, bijvoorbeeld :

<https://www.smulweb.nl/recepten/1093802/Atjar-van-komkommer-en-rode-paprika>
of

<https://www.smulweb.nl/recepten/1461947/Lekkere-frisse-komkommersalade-m>