

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 Kipfilet * 150 g. Garnalen,
gekookte * 150 g. Tauge * 100 g.
Spitskool, gesneden * 100 g.
Peultjes * 1 Komkommer * 1 Ui,
gesnipperd * 1 teen Knoflook,
geperst * 1 tl. Gemberpoeder *
Zout * Peper

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tjap Tjoy

Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in reepjes. Kook de reepjes kip met de gemberpoeder, knoflook, peper en zout in circa 3 minuten gaar. Schep de kipreepjes eruit. Snijd de komkommer in reepjes. Kook de ui, spitskool, peultjes, komkommer en tauge in hetzelfde kookwater in 5 minuten beetgaar. Giet de groenten af en schep alles goed onder elkaar. Strooi er de gekookte garnalen overheen. Direct opdienen. U kunt eigenlijk alle soorten groenten gebruiken voor tjap tjoy. Op die manier kunt u uw eigen favoriete groentesoorten gebruiken.

Serveertips

Met rijst of mie(hoen).