

## Ingrediënten voor 2 personen

200 gr. kipfilet, 4 el ketjap manis,  
2 el droge sherry, 1/2 el maizena,  
1 kleine prei, 1 kleine  
winterwortel, 100 gr  
bamboescheuten (blik) 100  
doperwten, 3 el olie, 50 gr tauge,  
peper en zout

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

## Tjap Tjoy

### Vorbereiding

De kipfilet in smalle reepjes snijden. In een kom 2 el ketjap, de sherry en de maizena door elkaar roeren. Hierdoor de reepjes kip mengen en ze ca. 1 uur laten marinieren. De groenten schoonmaken. De prei in smalle ringen snijden, de wortel in smalle reepjes, de bamboescheuten afgieten en in smalle plakjes snijden.

### Bereidingswijze

De kip uit de marinade nemen en goed laten uitlekken. In een wadjan of braadpan de olie verhitten. De kip al roerend in ca.3 min. rondom dichtschroeien. De prei, de wortel en de doperwten toevoegen. Al roerend ca.5 min. bakken. De bamboescheuten en de tauge erdoor roeren en ca. 2 min meebakken. De marinade en de rest van de ketjap erdoor roeren. Naar smaak peper en zout toevoegen. Lekker met gekookte rijst.

### Serveertips

Wijntip: Eigenlijk smaakt een droge sherry het best bij dit chinese gerecht. Maar een licht kruidige witte wijn, zoals een sylvaner uit de elzas doet het ook goed.