

Ingrediënten voor 4 personen

INGREDIËNTEN: 400 gr. kipfilet
4el. soja of maisolie 2-3 grote gedroogde Spaanse pepers(ca. 7 cm)ontpit en in stukjes gesneden.
2 tenen knoflook(in plakjes) 4-6 dunne plakken gemberwortel 1 el. Shaoxing wijn of medium dry sherry 3 lenteuien(in ringetjes) 50 gr. gebrande pinda's **VOOR DE MARINADE:** 1/2 tl. zout 4 tl. lichte sojasaus 4 tl. Shaoxing wijn of sherry 1 1/2 tl. maizena 1 el. losgeklopt eiwit **VOOR DE SAUS:** 1 el. donkere sojasaus 1-2 el. chilisaus 3 1/2 tl. rijst of wijnazijn 3 1/2 tl. suiker 1 el. maizena 6 el. heldere bouillon of water.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Chinees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kung Pao kip

Gerecht uit Sichuan.Pikant, kruidig, aromatisch en enigszins zoetzuur.
(Uit Yan-Kit Chinees kookboek)

Hulpmiddelen

Wok

Vorbereiding

Snijd het kippenvlees in dunne reepjes en snijd die weer in blokjes van ca. 1 cm. en leg ze in een kom. Vermeng alle ingredienten voor de marinade en roer ze door de kipblokjes, laat alles marineren gedurende 15-30 minuten. Saus: vermeng de sojasaus met de chilisaus, azijn, suiker,maizena en water(of bouillon).

Bereidingswijze

Verhit een wok op hoog vuur tot deze begint te roken. Voeg de olie toe en laat deze rondvloeien. Voeg de in stukjes gesneden ontpitte spaanse peper toe en roerbak kort, voeg dan de in schuine plakjes gesneden knoflook en gember toe en schep alles om zodat hun aroma vrij komt Voeg de kip toe en roerbak 1 minuut. Giet de wijn of sherry langs de rand en blijf roerbakken. Voeg de in ringetjes gesneden uien toe en en roerbak nog 30-45 seconden. Nu moet de kip bijna gaar zijn. Voeg de goed omgeroerde saus toe en laat deze al omscheppende en roerende binden. Doe er tenslotte de pinda's bij en roerbak nog enige minuten tot alles goed is vermengd.

Serveertips

Schep het geheel op een voorverwarmde schotel en dien meteen op.