

Ingrediënten voor 2 personen

3 eetlepels olie (richtlijn), 125 gram kipfilet in reepjes, kwart ui fijngesneden, 50 gram babymais in stukken, 50 gram cashewnoten, 1,20 dl lichte sojasaus, 4 eetlepels kippenbouillon, 4 eetlepels suiker, 1-2 lenteuitjes in schuine ringen, zwarte peper, 1 grote rode chilipeper (in schuine ringen als garnering.

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

roergebakken kip met cashewnoten en babymais

Lekker en snel klaar

Bereidingswijze

Verhit de olie in een wok en voeg de kip, ui, babymais en cashewnoten toe. Roerbak dit mengsel 3 minuten op hoog vuur. Draai het vuur laag en roer de sojasaus, bouillon, suiker en lenteui door het kipmengsel en breng het gerecht op smaak met peper. Zet het vuur weer hoog en roerbak nog 2 minuten. Schep alles op een schaal of in 2 kommen, strooi de chilipeper erover en serveer het gerecht direct, bijvoorbeeld met rijst.

Serveertips

Direct serveren