

Chinese kip met groenten

Bereiding: ca. 25 minuten.

Ingrediënten:

3 el olie
250 gram kipfilet, in reepjes
250 gram sperziebonen
150 gram champignons
1/2 dl kippenbouillon (tablet)
2 el Chinese sojasaus
2 tl citroensap
1 el gembersiroop
zout en peper
1 el maïzena



Olie verhitten en kip ca. 5 minuten roerbakken.

Kip uit pan scheppen. In achtergebleven olie sperziebonen ca. 5 minuten roerbakken, champignons ca. 5 minuten meebakken.

Bouillon, sojasaus, citroensap, gembersiroop, zout en peper erdoor roeren.

Kip in pan terugleggen en alles goed doorwarmen.

Maïzena los roeren met eetlepel water en het mengsel hiermee binden.

Serveren met dunne mie of rijst noedels.

Kijk ook op: www.pcstef.nl