

# Kip met cashewnoten (4 personen)

Bereiden: 20 minuten

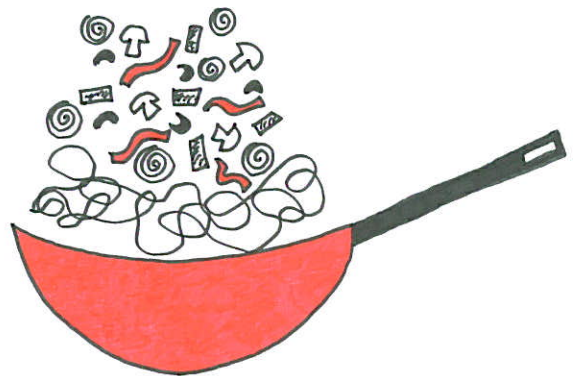
Marinadetijd: 15 minuten (of langer)

## Nodig:

- 500 g kipfilet
- 1 prei, in ringetjes
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
- 1 doosje champignons, in plakjes
- 100 g cashewnoten (ongezouten)
- 175 g mie
- scheutje olie

Voor de marinade:

- 1 dl ketjap (= ± 10 el)
- 1 dl sherry
- 1 el maizena
- 1 tl sambal
- 1 tl gemberpoeder
- 1 knoflookteentje (uit de pers)



## Doen:

Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar in een kom. Snij de kip in mooie reepjes en schep door de marinade. Laat dit een kwartiertje (of langer) staan en schep tussentijds een keertje om.

Breng alvast een grote pan water (± zout) aan de kook voor de mie.

Laat de kip uitlekken in een zeef (vang de marinade op in een kom) en bak de reepjes snel in wat hete olie in een (happes)pan of wok.

Voeg de prei, paprika en champignons toe en bak alles eventjes mee.

Giet de marinade erbij. Doe de deksel op de pan en laat alles in ± 10 minuten zachtjes gaar worden.

Kook in de tussentijd de mie gaar (kijk op de verpakking, vaak is het een kwestie van 3 minuten, tussentijds met een vork even lostrekken).

Roer op het laatste moment de cashewnoten door de kip

**Serveren:** Schep de uitgelekte mie door de kip en meng goed door elkaar. Serveer op 4 grote borden.



Tip!

Heb je alleen gezouten cashewnoten?

Spoel ze even af onder de kraan in een zeef

