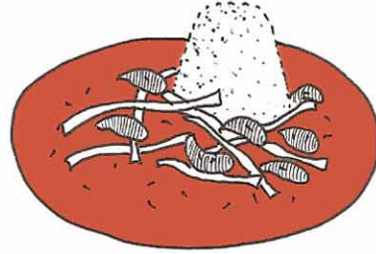


Kip met gele paprika & sesam (4 personen)

Bereiden: 15 Minuten
Wachttijd: 15 minuten (marijnen)

Nodig:

- 400 g kipfilet
- 2 gele paprika's
- 1 el Sesamzaadjes
- 1 knoflookteen
- Stukje gember (± 3 cm)
- 1 Spaanse peper
- 3 tl maïzena
- 2 el ketjap manis
- 2 el Sesamolij (of plantaardige olie)
- zwarte peper uit de molen ↳ om in te bakken



Doen:

Snij de kipfilet in reepjes en bestrooi met 2 tl maïzena. Roer ketjap, Sesamolij en zwarte peper door elkaar in een kom en schep de kip erdoor. Laat een kwartiertje (of langer) marineren.

Los 1 tl maïzena op in een half kopje water.

Hak de knoflook, gember en Spaanse peper (zonder zaadjes) fijn.

Snij de paprika in mooie dunne reepjes. Zet alles klaar in bakjes.

Vershit de wok (zonder olie). Rooster de sesamzaadjes goudbruin.

Haal ze uit de wok en bewaar in een kommetje.

Vershit wat plantaardige olie in de wok. Bak de knoflook, gember en Spaanse peper eventjes aan.

Roer de reepjes kip erdoor en bak ze 1 minuut aan.

Haal ze uit de wok en bewaar in een diep bord.

Vershit nog een scheutje olie en voeg de paprika toe. Bak de wok tot de reepjes zacht zijn. Doe de kip terug in de wok. Voeg de water met maïzena toe, laat even pruttelen.

Schep de sesamzaadjes erdoor.

Lekker met: Rijst

Tip!

Serveer eens 2 of 3 verschillende gerechten in kleinere porties met rijst



Iedereen schept zelf op



Tip!
Rode paprika kan natuurlijk ook, maar geel kleurt mooier bij kip & sesam