



HEERLIJKE DUUVELKESKIP

NODIG (6 PERSONEN):

2 el olie
500 gram kipfilet
3 uien
bakje champignons
1 tl sambal
1 bakje boemboe voor nasi
6 el ketjap
6 el tomatenketchup
6 el azijn
1 bouillonblokje
6 el pindakaas
scheutje (kokos)melk om
saus dunner te make
peper en zout
zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak.

DOEN:

1. Snijd kipfilet in blokjes, snipper uien en snijd champignons in plakjes.
2. Bak de kipfilet aan in olie, voeg uien toe en een pakje boemboe. Vervolgens voeg ketjap, azijn, tomatenketchup, sambal en pindakaas, de gesneden champignons en een bouillonblokje toe. Roer de saus goed door, als je de saus dunner wil maken voeg melk of kokosmelk toe.
3. Laat de saus 10 tot 20 minuten pruttelen. Kook ondertussen eventueel de rijst volgens de verpakking.
4. Serveer met komkommer, gebakken uitjes, perziken en kroepoek.

MMM.... smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU