



ZALIGE ZOETZURE KIP

NODIG (± 18 STUKS):

400 gram kipfilet
2 el olie
250 gram fijne tuinerwten
1 rode paprika in blokjes
1 ui, gesnipperd
1 teen knoflook, geperst
1 el gembersiroop
350 ml Tomato Frito
1 tl sambal
2 el ketjap
2 el azijn
1 blikje ananas in blokjes
zakje kroepoek
eventueel 300 gram Basmati rijst

DOEN:

1. Fruit de ui in de wok met olie. Voeg kipfilet, knoflook en sambal toe en bak aan.
2. Doe achtereenvolgens ketjap, azijn, Tomato fritto, erwtjes, stukjes paprika, sap van ananas en stukjes ananas erbij. Laat het geheel 10 minuten op zacht vuur staan.
3. Kook ondertussen eventueel de rijst. Serveer de zoetzure kip met stokbrood en/of rijst, komkommer en kroepoek.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU