



BUITENGEWOON GEVULD BROODJE HETE KIP

NODIG (4 BROODJES):

2 el arachide-olie
200 gram kipfilet in blokjes
1gesnipperde ui
1 teen knoflook, geperst
1 à 2 tl sambal (naar smaak)
5 el ketjap
1 el bruine suiker
1 el honing
1 tl 5-spices
150 gram champignons in plakjes
100 gram taugé seroendeng
2 stengels lente-ui in ringetjes
4 Kaiser broodjes

DOEN:

1. Snijd het kapje van het Kaiser broodje en hol het broodje uit met een lepel. Meng ketjap, honing en bruine suiker in een kommetje
2. Doe arachide olie in een wok en fruit ui, knoflook. Doe er sambal naar smaak bij, hoe meer sambal hoe heter de kip ;-). Voeg de kip toe en laat gaar worden. Doe de champignons en het ketjapsausje erbij. Laat het geheel 20 minuten pruttelen. Als de saus te dun is, bind eventueel met maizena.
3. Doe de kip in het uitgeholde broodje, garneer met seroendeng en lente-ui. En nu gaan smullen van je buitengewone gevuld broodje met hete kip!

TIP: je kunt deze saus ook uitstekend met rijst eten en een komkommersalade.



DAT IS
SMULLEN!

WWW.BONAPETIT.NU