



MIJN VERSIE VAN KIP SIAM

NODIG (4 PERS)

- 300 gram rijst
- 1 el gembersiroop
- snufje nootmuskaat
- snufje gemalen komijn
- snufje gemalen koriander
- snufje laos
- 1 el gembersiroop
- 3 el ketjap
- 1 el sesamololie
- 1 el oestersaus
- 400 gram kipfilet (kippendijen) in blokjes
- 1 el zonnebloemolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 middelgrote uien, fijngehakt
- 1 geblancheerde broccoli in roosjes
- 1 middelgrote rode paprika in reepjes
- 1 el maizena
- handje ongezouten cashewnoten

DOEN

1. Meng de kruiden in een kom met ketjap, gembersiroop, sesamololie en oestersaus. Zet opzij.
2. Giet olie in een wok of grote koekenpan. Fruit de uien voeg de knoflook toe en vervolgens kruidenmix en roerbak nog 2 minuten.
3. Doe de kip erbij en bak gaar. Voeg de broccoli roosjes en paprika toe. Kook en roer nog 2 tot 3 minuten voeg maizena toe om te binden. Tot slot meng de cashewnoten door de saus
4. Serveer direct met warme gekookte rijst. Garneer met verse koriander of lente ui.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU