

Chinees Kung Po Kai: pittige kip met cashewnoten en rijst

Bij Chinees eten denken helaas veel Nederlanders alleen aan babi pangang met foe yong hai en een hele dikke zoete saus. Maar de échte Chinese keuken is veel diverser en lekkerder!

VRAAG ALTIJD
OF JE MAG GAAN
KOKEN!



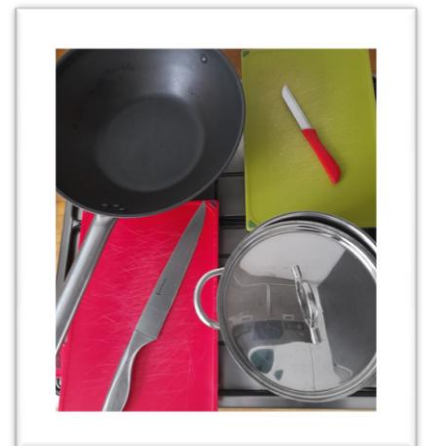
Boodschappen voor 2 personen:

- 300 gram kipdijfilet
- 1 rode paprika
- 1 groene (of gele) paprika
- 5 lente-uitjes
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel hoisinsaus
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 theelepel sambal
- Handje cashewnoten
- Rijst, voor erbij



wat heb je nog meer nodig:

- vleesmes en mes voor de groenten
- Snijplank 1 voor vlees en 1 voor de groenten
- Pan
- Wok



SURFSLEUTEL

Hoe maak je het klaar:

Kook de rijst volgens de verpakking

Snijd de kippenfilet in hapklare stukjes. Verwijder eventueel de grote stukjes vet. Meng de stukjes kip met 1 flinke eetlepel oestersaus en meng goed door elkaar. Zet even weg.

Snijd 1 (kleine) rode en 1 kleine gele of groene paprika in stukjes van 1 cm en 5 stengels lente uí in ringetjes (alleen het witte gedeelte).

Neem een wok en bak de kip op middelhoog vuur in een scheutje olie goudbruin en krokant. Let op: vooral niet roeren/woeken! Gewoon de kip 3 minuten per kant bakken (ja, dit voelt onnatuurlijk in een wok, maar van al dat schudden wordt je kip nooit mooi bruin en krokant).

Snijd ondertussen 2 teentjes knoflook fijn en voeg deze toe aan de kip zodra de kip gekleurd is. Schuif de kip een beetje aan de kant en voeg nu de paprika en driekwart van de lente-uí toe. Ook nu geldt, niet roeren maar rustig laten 'bakken'. Na 3 à 4 minuten roer je het geheel nog een keer goed door elkaar.

Voeg nu 1 (ruime) eetlepel hoisínsaus toe en 1 (kleine) theelepel sambal (of meer naar smaak). Roer alles op matig vuur nog een minuutje door elkaar.

Schep op een bord de witte rijst samen met de kip. Serveer deze Chinese Kung Po Kai met de rest van de lente-uí en een handje cashewnoten.

