



Kip cashew net als bij de Chinees

2 PERSONEN

🕒 20 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 100 g rijst
- 🍴 200 g kipfilet (in blokjes)
- 🍴 1 tl maïzena
- 🍴 ¾ tl rijstazijn
- 🍴 ½ el oestersaus
- 🍴 1 tl sojasaus
- 🍴 2 el water
- 🍴 ½ tl witte peper
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 1 tl sesamololie
- 🍴 150 g groene groenten (bijv. broccoli in kleine roosjes)
- 🍴 ½ ui (fijngesneden)
- 🍴 ½ el gember (vers – geraspt)
- 🍴 50 g cashewnoten (ongezouten)
- 🍴 olie, witte peper en zout
- 🍴 bosui en/of sesamzaadjes ter garnering

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Een tip om de kip boterzacht en supermals te krijgen net zoals in een Chinees restaurant is als volgt.
2. Het klinkt een beetje gek, maar probeer het eens, je zult versteld staan van het resultaat!
3. Ongeveer 10-15 minuten voor je begint, doe je de kip in een ruime schaal en schep hier 2 theelepels baking soda door en laat dit 10 minuten marineren.
4. Spoel de kip hierna goed af met water zodat alle baking soda van de kip is (doe je dit niet dan wordt de kip gigantisch zout en marineer daarna de kip zoals omschreven in het recept).
5. Zó lekker en zo makkelijk is het om super malse kip uit de wok te krijgen.
6. Deze 'truc' is een aanrader!
7. Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking.
8. Marineer de kip zoals hierboven beschreven, spoel af, dep droog en doe de kip daarna in een ruime kom met 1 tl maïzena en ½ tl rijstazijn.
9. Laat dit vervolgens 5 minuten marineren.
10. Zet ondertussen een andere pan met water en een snuf zout op het vuur en breng aan de kook.
11. Ook maak je alvast de woksous klaar.
12. Dit doe je door de oestersaus, sojasaus, water, witte peper, suiker, ½ tl rijstazijn, sesamololie en een snufje zout in een ruime kom te doen en dit goed door elkaar te mixen.
13. Tegelijkertijd kook je de groenten een paar minuten tot ze beetgaar zijn.
14. Als de kip klaar is met marineren, doe je wat olie in een wok en fruit je de ui en gember aan.
15. Doe dan de kip erbij, even kort wokken en dan de saus erbij.
16. Even omscheppen en voeg dan de groenten toe.
17. Op het laatst de cashewnoten erbij en meng alles nog even goed door elkaar.
18. Serveer met de gekookte rijst en garneer naar smaak met sesamzaadjes of dunne ringen bosui.
19. Eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

