



Kip ketjap net als bij de Chinees

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g rijst
-  250 g kipdijfilet
-  250 g sugarsnaps
-  1 teen knoflook
-  ½ ui
-  ½ komkommer
-  ¾ tl uienpoeder
-  ½ tl gemalen komijn
-  ¾ tl gemalen koriander
-  3½ el ketjap manis
-  ¾ tl trassi
-  ½ el palmsuiker (of (licht)bruine basterdsuiker)
-  1 tl tamarindepasta
-  ¾ tl gembersiroop
-  ½ el sojasaus
-  65 ml water
-  ½ el maïzena
-  peper en zout
-  cassave kroepoek voor erbij

MATERIAAL: ruime koekenpan of wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking.
2. Snij de kipdijfilet in blokjes, snipper het uitje, snij de knoflook fijn en 'schil' met een dunschiller dunne repen van de komkommer.
3. Breng een pan met ruim water en een snuf zout aan de kook.
4. Verhit een beetje olie in een ruime koekenpan of wok.
5. Kruid de kipdijfilet met peper en zout en bak dit gaar.
6. Haal vervolgens uit de pan.
7. Ondertussen kook je de sugarsnaps beetgaar in de pan met water.
8. Fruit vervolgens de ui en knoflook even rustig aan tot deze glazig beginnen te worden.
9. Voeg dan de kruiden en de rest van de ingrediënten toe (behalve het water en de maïzena) tot dit lekker begin te ruiken.
10. Voeg het water toe en breng aan de kook.
11. Meng de maïzena met een klein beetje koud water tot een papje en voeg deze bij de kip ketjap marinade.
12. Doe de kip er weer bij en laat even inkoken tot een mooi saus.
13. Serveer met de rijst, sugar snaps, komkommerlinten en naar smaak nog wat cassave kroepoek.
14. Eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

