



## Kung Pao kip

*Pittige Sichuanese wokschotel met malse kipblokjes, knapperige pinda's en gedroogde chilipepers. Een klassieker met de perfecte balans tussen zoet, zout en pikant.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kipfilet in blokjes
- 2 el sojasaus
- 1 el Chinese rijstwijn (of droge sherry)
- 1 el maïzena
- 3 el arachideolie
- 8 gedroogde rode chilipepers
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 2 cm gemberwortel, geraspt
- 4 lente-uitjes in stukjes

100 gr ongezouten pinda's  
2 el donkere sojasaus  
1 el zwarte azijn (of balsamico)  
1 el suiker  
1 kl sesamololie

## Bereidingswijze

---

1. Meng de kipblokjes met 1 el sojasaus, de rijstwijn en de maïzena. Laat 15 minuten marineren.
2. Roer in een kommetje de donkere sojasaus, de resterende sojasaus, de azijn en de suiker tot een saus.
3. Verhit 2 el olie in een wok op hoog vuur. Bak de kip in 4 minuten goudbruin en haal uit de wok.
4. Doe de rest van de olie in de wok en bak de gedroogde chilipepers kort tot ze donker kleuren. Voeg look, gember en het witte deel van de lente-ui toe en bak 30 seconden.
5. Doe de kip terug in de wok, giet de saus erbij en roerbak 2 minuten tot alles glanst.
6. Meng de pinda's en het groene deel van de lente-ui erdoor, besprenkel met sesamololie en serveer meteen met witte rijst.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)