



Kung Pao kip

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes van 2 cm
- 1 el lichte sojasaus
- 1 el Chinese rijstwijn of droge sherry
- 1 el maizena
- 3 el arachideolie
- 8 gedroogde rode chilipepers
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 2 cm verse gemberwortel, geraspt
- 4 lente-uitjes, het witte en groene deel apart gesneden

100 gr ongezouten pinda's
2 el donkere sojasaus
1 el Chinese zwarte azijn of balsamicoazijn
1 el suiker
1 kl sesamololie

Bereidingswijze

1. Meng de kipblokjes in een kom met de lichte sojasaus, de rijstwijn en de maizena. Laat 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
2. Roer in een apart kommetje de donkere sojasaus, de azijn en de suiker door elkaar tot de suiker is opgelost. Zet de saus apart.
3. Verhit 2 el arachideolie in een wok op hoog vuur tot de olie licht rookt. Bak de kipblokjes in ongeveer 4 minuten rondom goudbruin. Schep de kip uit de wok en houd apart.
4. Voeg de resterende 1 el olie toe aan de wok. Bak de gedroogde chilipepers op middelhoog vuur tot ze donker kleuren en beginnen te geuren, ongeveer 30 seconden. Voeg de look, de gember en het witte deel van de lente-uitjes toe en roerbak nog 30 seconden.
5. Doe de kip terug in de wok en giet de saus erbij. Roerbak alles 2 minuten op hoog vuur tot de saus de kip mooi omhult en glanst.
6. Schep de pinda's en het groene deel van de lente-uitjes erdoor. Besprenkel met de sesamololie en serveer meteen.

Tip

Haal de gedroogde chilipepers uit de wok voor het serveren als je het gerecht minder heet wilt. Ze geven hun smaak af tijdens het bakken maar zijn niet bedoeld om op te eten.

Lekker met

Witte gestoomde rijst of gebakken rijst.

Dranktip

Een koude Chinese Tsingtao of een frisse Riesling Spatlese die de pittigheid mooi tempert.