



## Aziatische kipwok met paprika en rijst

*Een snelle wokschotel met malse kipblokjes, oranje paprika en lente-ui, op smaak gebracht met soja, sesam en gember. Klaar in twintig minuten, ideaal na een drukke dag.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>12'</b>	<b>2</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 gr kipfiletblokjes
- 1 oranje paprika
- 2 lente-uitjes
- 2 teentjes look
- 2 cm verse gember
- 1 zakje voorgekookte rijst (ca. 250 gr)
- 1 el sesamolie
- 2 el zoute sojasaus
- 1 el zoete sojasaus

1 kl sesamzaad  
2 el wokolie of zonnebloemolie  
1 kl honing of bruine suiker (optioneel)  
scheutje water

## Bereidingswijze

1. Snij de kip in kleine blokjes, de paprika in reepjes en de lente-uitjes in ringen (hou wat groen apart voor de afwerking). Hak de look fijn en rasp de gember.
2. Marineer de kip kort met 1 el zoute sojasaus, een beetje sesamololie en een snuifje geraspte gember. Laat dit een tiental minuten rusten terwijl je verder snijdt.
3. Verhit de wokolie in een pan of wok op hoog vuur. Bak de kip in enkele minuten goudbruin en gaar, en schep ze even uit de pan.
4. Doe indien nodig wat extra olie in de pan en roerbak de look, gember, paprika en het wit van de lente-ui gedurende 3 tot 4 minuten tot ze beetgaar zijn.
5. Doe de kip terug in de pan. Voeg 1 el zoete sojasaus, de rest van de zoute sojasaus en 1 kl sesamololie toe. Wie meer glans en balans wil, voegt een theelepel honing of suiker toe. Roer alles goed door en giet er een klein scheutje water bij voor een sausachtig geheel.
6. Warm de voorgekookte rijst op en meng ze eronder of serveer ze eronder.
7. Werk af met sesamzaad, het groene deel van de lente-ui en eventueel een druppeltje sesamololie net voor het opdienen.

### Tip

Geen oestersaus in huis? Een combinatie van zoute en zoete sojasaus met sesamololie vangt die umami perfect op.

### Lekker met

Voorgekookte witte rijst of gebakken rijst

### Dranktip

Een fris Aziatisch pils of een kop groene thee