



Kip met cashewnoten

Malse kipblokjes geroerbakt met knapperige cashewnoten en frisse groenten in een hartige saus. Een lichte klassieker die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet in blokjes
- 2 el sojasaus
- 1 el maïzena
- 3 el arachideolie
- 150 gr cashewnoten
- 1 rode paprika in stukjes
- 1 ui in stukken
- 1 courgette in blokjes
- 3 teentjes look, fijngesneden

2 el oestersaus
2 el sojasaus
1 kl suiker
100 ml water
1 kl sesamololie

Bereidingswijze

1. Meng de kipblokjes met 2 el sojasaus en de maïzena. Laat 15 minuten marineren.
 2. Rooster de cashewnoten droog in een wok tot ze goudbruin zijn en haal ze eruit.
 3. Verhit 2 el olie in de wok en bak de kip op hoog vuur in 4 minuten goudbruin. Haal uit de wok.
 4. Doe de rest van de olie in de wok en bak de ui, paprika, courgette en look 3 minuten knapperig.
 5. Doe de kip terug, voeg de oestersaus, sojasaus, suiker en het water toe en roerbak 2 minuten.
 6. Meng de cashewnoten erdoor, besprenkel met sesamololie en serveer meteen met witte rijst.
-

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