



Kip met cashewnoten

Malse kipblokjes gemarineerd in sojasaus en geroerbakt met knapperige cashewnoten, paprika, courgette en ui in een hartige oestersaus. Een snelle en smaakvolle klassieker uit de Chinese keuken die perfect is voor doordeweeks.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes van 2 cm
- 2 el sojasaus (voor de marinade)
- 1 el maïzena
- 3 el arachideolie
- 150 gr ongezouten cashewnoten
- 1 rode paprika, in stukjes
- 1 ui, in grove stukken
- 1 courgette, in blokjes

3 teentjes knoflook, fijngesneden
2 el oestersaus
2 el sojasaus
1 tl suiker
100 ml water
1 tl sesamololie

Bereidingswijze

1. Meng de kipblokjes met 2 el sojasaus en de maïzena in een kom. Laat 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
2. Rooster de cashewnoten droog in een droge wok op middelhoog vuur tot ze goudbruin kleuren. Schud regelmatig en haal ze uit de wok zodra ze geroosterd zijn. Zet apart.
3. Verhit 2 el arachideolie in de wok op hoog vuur. Bak de gemarineerde kip in 4 tot 5 minuten goudbruin aan alle kanten. Haal de kip uit de wok en zet apart.
4. Voeg de resterende 1 el arachideolie toe aan de wok. Bak de ui, paprika, courgette en knoflook al roerend gedurende 3 minuten op hoog vuur. De groenten mogen nog een beetje knapperig blijven.
5. Voeg de kip terug toe aan de wok. Schenk de oestersaus, sojasaus, suiker en het water erbij en roerbak alles 2 minuten samen op hoog vuur tot de saus licht indikt en alles goed heet is.
6. Schep de geroosterde cashewnoten door het gerecht, besprenkel met sesamololie en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik ongezouten cashewnoten zodat je zelf de zoutheid van het gerecht kan controleren via de soja- en oestersaus. Rooster de noten op het laatste moment zodat ze hun knapperigheid bewaren.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of gestoomde jasmijnrijst.

Dranktip

Een licht gekoelde Riesling of een frisse Chinese groene thee past goed bij de hartige umamismaak van dit gerecht.