



Pancit bihon met kip en groenten

Filipijns roergebakken rijstvermicelli met kip, kool en wortel. Een klassiek feestgerecht dat lang leven symboliseert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 gr rijstvermicelli (bihon)
- 300 gr kipfilet, in reepjes
- 2 el sojasaus
- 2 el zonnebloemolie
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 1 ui, in halve ringen
- 1 wortel, in fijne reepjes
- 200 gr witte kool, fijngesneden
- 50 gr sperziebonen, in stukjes

50 cl kippenbouillon

2 el vissaus

sap van 1 limoen

peper

Bereidingswijze

1. Week de rijstvermicelli 10 minuten in koud water en giet af.
2. Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes met 1 el sojasaus 4 minuten tot ze gaar zijn. Schep ze uit de wok.
3. Fruit de look en ui 2 minuten. Voeg wortel, kool en sperziebonen toe en roerbak 4 minuten tot ze beetgaar zijn.
4. Giet de bouillon, vissaus en de rest van de sojasaus erbij en breng aan de kook.
5. Voeg de geweekte vermicelli toe en roer tot ze het vocht opneemt, ongeveer 4 minuten. Meng de kip er weer door.
6. Werk af met limoensap en peper. Serveer meteen.

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