



Kip met gember

Ingrediënten - voor 4 personen

3 eetlepels Solo
4 Chinese paddestoelen in plakjes gesneden
4 eetlepels gevogeltebouillon
2 eetlepels oestersaus
150 g kipfilet in plakjes van 1 cm dik gesneden
20 g gember in fijne reepjes gesneden
60 g rode, groene en gele paprika in blokjes gesneden
1 bosuitje
1 teentje knoflook (geplet)
0.5 koffielepel lichte sojasaus
2 snufjes witte peper
koriander blaadjes

Bereidingswijze

Plet voor de marinade de knoflook fijn en meng er de sojasaus en de peper onder. Strijk de marinade op de plakjes kip en laat gedurende 15 minuten marineren. Verhit de Solo in de wok en roerbak de gemarineerde plakjes kip gedurende ongeveer 2 minuten, tot het vlees halfgaar is. Doe er alle groenten en gember bij en de gevogeltebouillon en roerbak verder gedurende 30 seconden. Voeg er ten slotte de oestersaus aan toe en laat gedurende 2 minuten zachtjes verder bakken, tot de kip gaar is. Schep alles op een schotel, bestrooi met verse blaadjes koriander. Serveer meteen.