

Woksaus Oosters met kip

Benodigheden:

2 kipfilets
Rode paprika
Peultjes
Knoflook
Bosui
Witte rijst of noodles
Komkommer
Kroepoek
Smaakgeheimen Woksaus Oosters

Bereidingswijze:

Snijd 2 kipfilets in stukjes en roerbak deze.
Voeg een gesneden rode paprika, een handje peultjes, een paar bosuitjes in ringetjes gesneden en een teentje knoflook uit de pers toe in de wok.
Bak alles goed door en voeg een hand taugé toe.
Voeg de **Smaakgeheimen Oosterse woksaus** toe en roer nog even goed door.
Lekker met witte rijst of noodles en met een bakje kroepoek ernaast en wat schijfjes komkommer.

Tip:

Het is echter ook heerlijk om er een Oosterse omelet mee te bakken, heerlijk als lunchgerecht of bij een uitgebreide brunch.
Echt smullen!

Marjon Tange
Dinteloord