

Tau Sie Kai (kip met zwarte bonensaus)

CHINEES, HOOFDGERECHT

🕒 20-30 MIN.

📅 GEPLAATST OP 17-05-2018

Ingrediënten 4 personen

- 🍴🍴 4 kippendijen
- 🍴🍴 1 citroen
- 🍴🍴 1 groene paprika
- 🍴🍴 1 rode paprika
- 🍴🍴 1 gele paprika
- 🍴🍴 1 ui, fijngesnipperd
- 🍴🍴 5 tenen knoflook, fijngesnipperd
- 🍴🍴 1 el verse geraspte gember
- 🍴🍴 1 rode chili peper, in schuine ringen gesneden
- 🍴🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴🍴 1,5 el zwarte bonensaus
- 🍴🍴 1 el donkere sojasaus
- 🍴🍴 1 el zoete ketjap
- 🍴🍴 1 el bloem
- 🍴🍴 4 el water
- 🍴🍴 1 tl basterdsuiker

Verder heb je nodig

Wok

TAGS

kip, chinees



Ik zag dit gerecht op een menukaart van een Chinees restaurant en heb opgezocht wat het was. Leek mij erg lekker en heb een recept opgezocht en iets aangepast. Ze vonden het hier thuis erg lekker en voor herhaling vatbaar.

Bereidingswijze

1. Snijd de kip in blokjes van 3-4 cm. Wrijf het vlees in met zout en citroensap en spoel deze schoon. Dep het een beetje droog. Doe in een schaal de bloem en wentel de kip hierdoor. Leg deze apart. Snijd de paprika's doormidden en verwijder de pitten en steel. Snijd het in blokjes van 3 cm. Spoel deze schoon en leg het apart.
2. Doe een wok op vuur en verhit daar de zonnebloemolie in. Doe de kip in de wok en roerbak dit gedurende 5 minuten op hoog vuur (mocht het zijn dat het rond dit stadia begint vast te plakken aan de wok, dan kun je een scheutje water erbij doen). Doe vervolgens de ui, knoflook, geraspte gember, peper en zwarte bonensaus erbij. Roerbak dit gedurende 3-4 minuten. Doe de paprika, sojasaus, ketjap en suiker erbij en wok deze samen met de andere ingrediënten gedurende 3 minuten. Doordat je de kip door de bloem hebt gewenteld, gaat de saus binden.

Tags • kip, chinees

Serveertip

Lekker met witte rijst en atjar.