



Thaise wokschtel met kip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

80 gram cashewnoten
4 theelepels gember (geraspt)
3 eetlepels currypasta (groen)
600 gram kipfilets (in blokjes)
2 eetlepels olijfolie
200 gram minimaiskolfjes
250 gram tauge
800 gram thaise wokmix
2 eetlepels vissaus
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een wokpan en voeg de groene currypasta toe. Roerbak de kipfiletblokjes tot ze bijna gaar zijn.
- 2.** Meng de wokmix en de maïskolfjes onder de kip. Rasp de gember boven de pan en roerbak deze mee.
- 3.** Voeg de vissaus toe. Doe voor het opdienen de taugé erbij zodat deze wel warm maar niet slap wordt.
- 4.** Kruid met peper en zout. Serveer op borden en werk af met de cashewnoten.