



Wok met kip, groentjes en kokosmelk



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels wokolie (GoTan)
600 gram kippenreepjes (natuur)
2 eetlepels currypasta
2 stengels prei (fijngesneden)
kerstomaten (gehalveerd, 1 shaker)
1 broccoli (in roosjes verdeeld)
250 gram sojascheuten
250 gram spruiten (gekuist)
40 centigram kokosmelk (GoTan)
1 blik ananas (blokjes in sap)
1/2 bosje koriander (fijngehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een wokpan en roerbak de kippenreepjes tot ze goudbruin kleuren.
- 2.** Meng de currypasta onder de kippenreepjes. Voeg de groenten toe. Dek af en laat 5 minuten op zacht vuur stoven.
- 3.** Voeg de kokosmelk, de ananasstukjes en het -sap toe. Laat nog 5 minuutjes sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Bestrooi met de koriander.
- 5.** Dien op met rijst.