Kai phad med muong

(gebakken kip met cashewnoten)

Ingrediënten

• 400 g kipfilet

• 2 el bloem

• Plantaardige frituurolie

• 6 teentjes look

• 2 kleine uien

• 3 el cashewnoten

• 2 chilipeper

• 2 puntpaprika

• 24lente-uien

• Chilipoeder

Voor de saus

• 2 el sojasaus

• 1 el ketjap manis

• 1el oestersaus

• Mespunt witte peper, zout en suiker

• 1 el vloeibare kippenbouillon

Bereidingswijze

1. Meng de sausingrediënten met 3 el water in een kom en zet opzij.

2. Snij het vlees in blokjes en bestrooi met de bloem. Schep door elkaar.

3. Pers de look en snij de ui in fijne partjes.

4. Snij de lente-ui in schuine stukken van 2,5 cm lang.

5. Snij de puntpaprika in fijne reepjes en de chilipeper in fijne julienne.

6. Verwarm een laag olie in de wok en bak de cashewnoten goudbruin in 1’. Schep uit de

wok.

7. Bak de kippenblokjes goudbruin en krokant in 5’ in dezelfde olie en schep uit de wok.

8. Giet het teveel aan olie in een kom, houd 1 el over en bak hierin de ui partjes en look.

Voeg puntpaprika en chilipoeder toe en roerbak.

9. Voeg de saus toe en roerbak tot ze gaat dikken.

10.Schep er de kip en cashewnoten door, bestrooi met pilipili en roerbak tot het vlees

omzwachteld is met saus. Voeg wat water toe indien nodig.

11.Schep er de lente-ui door en roerbak nog 1’.

8