



Hoofdgerechten

Vietnamese kipfilet

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kip
1 takje lookteentje (geplet)
1 rode peper (in fijne ringetjes)
2 eetlepels wokolie
2 eetlepels oestersaus
2 eetlepels vissaus
1 theelepel suiker
1 eetlepel rijstazijn
handvol muntblaadjes
peper

Bereidingswijze

Snij de kipfilets in reepjes. Roerbak ze op een hevig vuur in de wokolie.

Roer er de knoflook, het pepertje, de oester- en vissaus, de rijstwijn en de suiker onder. Nog 2 minuten verder bakken en met peper afkruiden.

Verdelen over de borden en bestrooien met munt. Opdienen met komkommerschijfjes, gekookte rijst en kroepoek.

