

Recept

Broodje Oosterse kip

Benodigheden

- ✓ 2 kipfilets
- ✓ bamigroentenpakket
- ✓ 4 pistolets
- ✓ ketjap manis
- ✓ suiker
- ✓ chilisaus



Bereiding

Snijd paksoi in stukjes. Houd de stengels apart. Snijd de kipfilets in blokjes en laat ze in een marinade van de ketjap manis, chilisaus en suiker 15 minuten trekken. Verwarm de oven voor om de pistolets op te warmen (circa 10 minuten op 160 graden). Bak de kipfilet in een wok met de marinadesaus. Doe, als de kip gaar is, de bamigroenten erbij en bak deze heel even mee. Serveer de pistolets met de kip/groenten vulling. Voor de liefhebbers kan er nog satésaus bij. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 9

EET SMAKELIJK!

