

Functionele beschrijving

Roerbak kip met pindasaus

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Roerbak-kip-pindasaus 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Roerbak-kip-pindasaus



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd:

- 320 gr (vega)kipstukjes
- 2 paprika
- 250 gr sugarsnaps
- 4 cm gember
- 250 gr champignons
- 2 uitje
- 2 handje pinda's
- 4 bosuien
- 300 gr rijst
- 2 eetlepel wokolie
- 4 eetlepels sojasaus

Bereiding

Hak de ui en de gember fijn.

Verhit de wokolie in een (wok)pan. Fruit de ui en gember aan.

Voeg de stukjes kip toe en bak een paar minuutjes mee.

Voeg dan de champignons in plakjes, sugar snaps, ringetjes bosui en de paprika in reepjes of blokjes toe.

Voeg de sojasaus toe en roerbak alles ca. 10 minuutjes.

Kook de rijst gaar ondertussen en giet daarna af.

Bereid ook de pindasaus als je deze zelf maakt.

Schep de pinda's door de roerbak (bewaar er een paar voor de garnering).

Schep de roerbak op borden en verdeel de pindasaus er over. Garneer met de extra pinda's, gebakken uitjes en extra ringetjes bosui.

SERVEERTIP: Serveer met de rijst en wat kroepoek.