

Functionele beschrijving

Kip in Zoetzure Saus

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

Kip in Zoetzure Saus 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

kip, oosters, wok

Kip in Zoetzure Saus



Ingrediënten

Aantal personen: 5

Tijd: ± 45 min.

- ± 350 gr Kipfilet
- ± 350 gr Rijst
- 1 rode Paprika
- 250 gr Sugar snaps
- ½ bakje Kastanje Champignons
- 1 teen knoflook
- 1 blik Ananasblokjes op sap
- 125-150 ml Ananassap
- 4-5 el Tomatenketchup
- 1 el (lichte) Basterdsuiker
- 3 el Witte wijn Azijn
- 3 el Soja saus
- 2 tl Maizena

Bereiding

1. Snipper de knoflook heel fijn. Verhit een beetje olie in een **(steel)pannetje** en fruit de knoflook hierin aan. Voeg de tomaten ketchup hier aan toe, gevolgd door de azijn, sojasaus, basterdsuiker en een klein snufje chili. Roer de saus goed door. Giet het ananassap uit blik er bij. Meng de maizena met een paar druppels water, roer tot een papje en giet bij de saus en roer tot deze dikker wordt.
2. Kook ondertussen de rijst gaar. Verhit wat olie in een **wokpan** en voeg de kip toe. Snijd de (punt)paprika in dunne reepjes en roerbak mee als de kip bijna gaar is. Schep ook de champignons er door en bak deze tot ze beginnen te slinken. Snijd de ananas in stukjes en voeg ook toe aan de pan met kip en groenten. Giet op het laatst de saus er bij en schep alles goed door.

TIP: Garneer de zoetzure kip met bosui en serveer met rijst en eventueel wat kroepoek.