

# Recept kip cashew:

Thais recept gemaakt door Joep Janssen

Benodigdheden:

1 Ui  
3 teentjes Knoflook  
1 Rode peper  
Kippendij 300 gram  
1 Rode Paprika  
2 Bosui  
3 eetlepels bloem  
1 eetlepel Sojasaus  
1 eetlepel vissaus  
3 eetlepels oestersaus  
1 schijfje palmsuiker  
Snufje zout en peper  
100 gram Cashewnoten  
Arachide olie



Gerecht kan geserveerd worden met rijst. Volg de bereidingswijze op die daarbij hoort.

Bereiden:

- ~ Bestrooi de kip met peper en zout en haal de kip door de bloem.
- ~ Frituur de kip in een pan met arachideolie ongeveer 2 minuten.
- ~ Laat de kip uitlekken op een bord met wat keukenpapier.
- ~ Verwarm nu een wok en voeg 1 a 2 eetlepels olie toe (waarmee je net de kip in gefrituurd hebt) en wok de ui, knoflook en rode peper.
- ~ Vervolgens voeg je de paprika en de cashewnoten toe en wok deze mee.
- ~ Daarna voeg je de sojasaus, vissaus, palmsuiker en oestersaus toe en roer dit goed door elkaar, nu mag de kip erbij en bak deze kort mee.
- ~ Als laatste voeg je de bosui toe en je gerecht is klaar.