

Thaise wokschootel

Ingrediënten

- 1 ui
- 250 gram wortel
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 400 gram kipfilet
- 250 gram sperziebonen
- verse taugé
- 1 eetlepel nuam noc, vissaus
- 3 tot 4 eetlepel oestersaus
- olie
- peper
- sambal
- cashewnoten

Werkwijze

1. Snijd alle groenten en de kipfilet in reepjes.
2. Bak de groenten in de olie op hoog vuur. Voeg nuam noc toe en als dat is verdampt, de oestersaus. Maak op smaak met de rest van de kruiden.
3. Voeg de taugé als laatste toe. De groenten niet laten sudderen!!
4. Lekker met rijst; cashewnoten eroverheen strooien.