

Kip in ananassaas

Ingrediënten

- 400 gram kipfilet in stukjes gesneden
- 2 eetlepels sherry
- honing
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 1 fijngesneden ui
- 1 rode paprika in stukjes gesneden
- 2 in stukjes gesneden wortelen
- 100 gram ananas in stukjes gesneden
- 4 chinese champignons
- kleine maiskolfjes
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel nuoc mam
- 1 eetlepel rijstazijn
- 4 eetlepels tomatenketchup
- zout, peper
- tabasco
- olijfolie
- (eventueel:) maizena

Werkwijze

1. Laat de paddestoelen wellen in warm water en snijd ze in stukjes.
2. Marineer de kip een half uur met de sherry, wat zout, peper en honing.
3. Verwarm in een wok wat olie, braad de kip aan. Haal de kip uit de pan. Voeg ui, knoflook, paprika en wortel toe, verwarm gedurende 2 minuten.
4. Voeg de ananas, azijn, ketchup, mais, champignons, sojasaus en nuoc mam toe. Breng aan de kook en laat 3 minuten koken. Voeg de kip toe en laat de massa nog 3 minuten koken.
5. Als de saus te dun is: voeg wat maizena toe.
6. Lekker met rijst; serveer met sojasaus en de nuoc mam of char siu, verse koriander en wat fijngeneden rauwe ui.