



Thaise kip met zoete aardappel

met paksoi en Thaise basilicum



20-30min



2 personen

Deze snelle Thaise maaltijd lijkt eenvoudig, maar schijn bedriegt: het draait vandaag namelijk allemaal om de smaakmakers. Nadat je de kipdijfilets stevig hebt aangebraden laat je ze een tijdje sudderen in een mengsel van oestersaus, vissaus, knoflook en sojasaus. Daarna breng je het geheel op smaak met limoenrasp en chilipeper en om het af te maken serveer je de maaltijd met Thaise basilicum en limoenpartjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1 rode ui
- 1 zoete aardappel
- 2 tenen knoflook
- 3 kippendijfilets
- 50ml oestersaus ^{1,6,14}
- 20ml vissaus ⁴
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 limoen
- 1 Thaise rode chilipeper
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 626kcal, vet 38.4g, koolhydraten 37.5g, eiwit 35.8g



1. Groenten snijden

Snijd de **paksoi** in de lengte doormidden en dan in brede repen. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in blokjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Groenten garen

Voeg de **zoete aardappel** en **knoflook** toe en draai het vuur middelhoog. Bak ca. 3min mee en voeg dan de **oestersaus**, **vissaus**, de **helft van de sojasaus** en 80ml water toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 6min zachtjes pruttelen. Voeg na ca. 3min de **paksoi** toe.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kippdijfilets** droog en snijd ze in **reepjes**. Hussel om met een flinke snuf zout en wentel dan door 1el maizena.



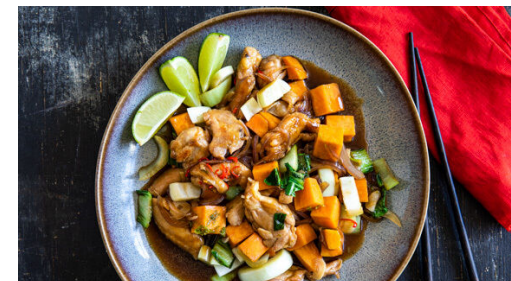
5. Garnituur voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en snijd de **limoen** in **6 partjes**. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd de **peper** in hele dunne reepjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes**.



3. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 2el olie. Braad de **kip** met de **ui** in 2-3min rondom stevig aan.



6. Afmaken & serveren

Bring de **kip en groenten** op smaak met **limoenrasp**, **chilipeper**, een snuf (bruine) suiker en zout. Bestrooi met de **Thaise basilicum** en serveer met de **limoenpartjes**.