

JAPANESE KIP TERIYAKI

Voor heerlijke Japanse Kip Teriyaki heb je nodig:

- Een wok (tip: [de wokpan van Matero](#))
- Olijfolie
- 1 pak Japanse Teriyaki van Knorr
- 350 á 400 gram kipfilet
- 200 gram peultjes
- 250 gram champignons
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje bosuitjes
- 1 tl zout

Bereiding

1. Snij de kipfilet in blokjes en marineer die 10 minuten met de specerijenmix
2. Kook de rijst met een theelepel zout in 8 á 10 minuten gaar en laat die 10 minuten staan
3. Was de champignons en de bosuitjes
4. Snij de champignons in schijfjes en de bosui in ringen
5. Giet een scheut olijfolie in een wok en bak de kip tot die wit kleurt
6. Voeg water en de sausmix toe en laat die even koken
7. Voeg de champignons en de knoflook toe en laat die even meeerverwarmen
8. Voeg als laatste de peultjes en de bosui toe en laat die meekoken
9. Serveer de rijst en de Teriyaki apart op een voorverwarmd bord

Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

