



Naam:

Klas: Datum:

Kip van de generaal tso

INGREDIENTEN – voor 2 personen

Ingredienten

- | | |
|---------------------------|--|
| 30 gr gochujang pasta | 1. Meng de gochujang met de sojasaus, de bruine suiker en de rijstazijn in een ruime mengkom = marinade |
| 30 gr sojasaus | |
| 30 gr bruine suiker | |
| 2 el rijstazijn | |
| 2 kipfilets | 2. Snij de kipfilets in blokjes en roer ze door de marinade. Zet 1 uur in de koelkast |
| 1 grote el gember | 3. Schil de gember en rasp het in een potje |
| 1 teen knoflook | 4. Pel en snipper de look zeer fijn |
| 1 lenteui | 5. Snij het witte deel in kleine ringetjes, hou het groene gedeelte voor de afwerking van je gerecht |
| 1 rode paprika | 6. Snij de paprika in blokjes |
| 1 kleine ui | 7. Snipper de ui fijn |
| 3 eetlepels arachide olie | 8. Verhit de olie in een wok en stoof de ui aan |
| | 9. Schep de kip uit de marinade en voeg toe aan de ui |
| | 10. Bak de kip rondom mooi bruin |
| | 11. Voeg de paprika, wit van de lente ui, de look en de gember toe en laat alles een paar minuutjes mee bakken |
| | 13. Voeg de overgebleven marinade toe en laat goed doorkoken |
| 1 el maizena | 14. Meng de maizena met 1 eetlepel water en meng goed |
| | 15. Laat alles even doorkoken, tot de saus mooi dik is en de kip gaar. |
| Groen van lenteui | 16. Schep de kip in een kom en strooi er het groen van de lente ui over. Serveer met rijst of noedels. |