

## Ingrediënten

- 400 gram kipfilet, in behapbare stukken gesneden
- Zeezout
- 65 gram maizena + 1/2 theelepel
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels suiker
- Olie om in te frituren + 1 eetlepel extra
- 3 teentjes knoflook, grofgesneden
- 1 gele ui, grofgesneden
- 80 gram rauwe cashewnoten
- 2 paprika's, in behapbare stukken gesneden
- 5 rode gedroogde chilli's, in stukjes gesneden
- 3 bosuitjes, gesnipperd



## Recept

- Doe de kipfilet in een kom en breng op smaak met zout. Roer door.
- Voeg de maizena toe en meng tot elk stukje kip is bedekt met maizena, laat even staan.
- Maak ondertussen de woksous.
- Doe de sojasaus, witte wijnazijn, suiker en 1 eetlepel maizena in een kommetje en roer tot alles goed met elkaar is vermengd.
- Verhit olie in een (frituur)pan op zo'n 165 °C. Schud het teveel aan maizena van de stukjes kip af en doe in de pan. Bak de kip in totaal 4 minuten, draai de stukjes om na 2 minuten.
- Schep de stukjes kip uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Verhit 1 eetlepel olie in een wok op een middelhoog vuur. Voeg de knoflook en uien toe en bak een halve minuut.
- Doe de cashewnoten in de pan en bak ze goudbruin. Voeg daarna de chilipepers en de paprika toe. Bak 1 minuut.
- Voeg de kip en de saus toe en roerbak 3 à 4 minuten en klaar is Kees.
- Serveer met bosui.

## Bron



<https://www.kookfans.nl/recepten/recept-thaise-cashew-kip/>

---

## Info Martine Lycke 03/04/2020

400 g Kip ontdooien in microgolf (Coronatijdperk)

In blokjes snijden

Kruiden p&z

65 g maïzena toevoegen

Woksaus:

3 el Sojasaus

2 el Witte wijnazijn

2 el Suiker

1 el Maïzena

In pan:

Olie om te frituren (165°)

Kip bakken, 4 tal minuutjes en dan omdraaien en nog es 2 minuten

Kip eruit halen, laten uitlekken en opzij zetten

In andere pan:

1 el olie

3 Look

1 Ui

Halve minuut bakken

+ 80 g cashewnoten tot goudbruin mee laten bakken

+ 2 chilipepers

+ 1 rode paprika

+ 1 gele paprika

1 minuut laten bakken

+ kip

+ woksaus

+ lenteui

3 à 4 minuten roerbakken

---

Fotos

