

Ingrediënten en Recept

Snijden:

50 g groen paprika
50 g rode paprika
50 g ui
3 lenteui, enkel witte gedeelte
2 tal sneden gember
1 look
1 thai chili
1 serano chili pepper

Kip:

500 g kip in blokjes
2 tsp oestersaus
2 tsp sojasaus
opzijzetten, en saus maken, daarna +:
1 volledig geklutst ei
2 tsp maïzena
mengen

Saus: Kung pow

1.5 el water
1.5 el kookwijn of sake
3/4 tbsp azijn
1 tbsp soja saus
1/4, zelf minder tbsp dark soja saus
1 tbsp suiker
0,5 tsp msg or chicken base (monosodium glutamate)
1/4 tsp witte peper
1/2 tsp sesam olie
1 tsp chili oil or hot sauce

Pan:

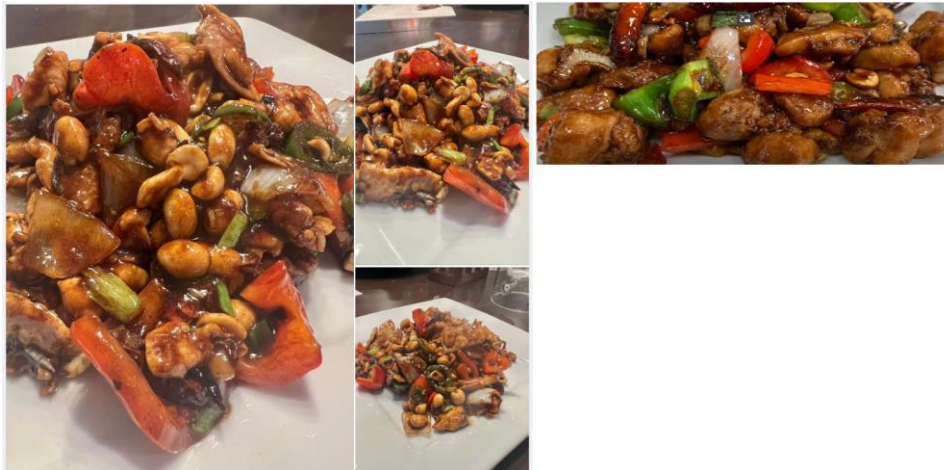
Veel Olie
250 g (helpt) Kip bakken
tot licht bruik van kleur
eruit halen

Pan:

1 el olie
5 dried pepper
3 lenteui, enkel witte gedeelte
2 tal sneden gember
1 look
1 thai chili
1 serano chili pepper
bakken
50 g groen paprika
50 g rode paprika
50 g ui
bakken
tot bruin op beide zijden
Kip
Saus

50 g peanuts

1 tsp maïzena (+ water)



Bron



Chef David Hsu
17 september · 🌐

Kung pao chicken 🍗 Can't go wrong with this 🍴👍 <https://youtu.be/ikQqIslsVfw>
https://www.facebook.com/chefdavidhsu/posts/488681069890360?comment_id=1191457178245249&reply_comment_id=1340580183365543¬if_id=1669322099119137¬if_t=comment_mention&ref=notif
<https://www.facebook.com/chefdavidhsu/posts/516860763739057>
<https://www.youtube.com/watch?v=ikQqIslsVfw>

Info Martine Lycke

12/12/2022

Gemaakt met steak i.p.v. kip, wel opletten. Als je steak gebruikt, niet teveel laten bakken, ook bij het toevoegen bij de groenten, anders kook je het vlees
Ai, pindanoten vergeten

Fotos

