

## Ingrediënten en Recept



Recipe is easy

19 oktober om 01:00 · 🌐

**You need to cook pasta like this, easy and delicious.**

You need to cook pasta like this, easy and delicious.

Pasta garen (200 g)

1/2 witte kool fijnsnijden  
Groene paprika in schijfjes snijden  
1 wortel in schijfjes snijden en daarna in julienne



1 kippenfilet in schijfjes  
+ zout, zwarte peper  
1 el bloem  
50 ml water  
mengen

In pan  
Olijfolie  
Kip  
Bruin bakken  
Opzijzetten

In zelfde pan  
2 look  
Witte kool  
Paprika  
Wortel  
Tot kool geslonken is  
+ zout, zwarte peper  
+ paprikapoeder  
+ 100 ml sojasaus  
1 minuut koken

+ kip  
+ pasta



Bron



<https://www.facebook.com/recipeiseasy/videos/288442814112720/>

Fotos



Vorbereiding:

## Saus Chef David (1511)

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

2 kleine groene paprika's snijden

¼ witte kool snijden

2 kleine worteltjes snijden

Kip in blokjes snijden

+ p en z

+ 1 grote el maïzena

Recept:

2 rondeles mie laten garen (Lidl)

Kip bakken in zonnebloemolie (wokpan)

En opzijzetten nadat deze mooi bruin gebakken is

In zelfde pan:

Bodempje water laten koken en aanbaksels mooi eronder mengen

Ev. eerst restant olie afgieten

+ groenten: kool, wortel en groene paprika

+ deksel laten inkoken

Mooi laten slinken

Daarna saus, mie en kip er onder mengen

Ook nog wat Champignonmarinade aan toegevoegd, want was wat te weinig saus, anders Chef David x2 doen

En wat lenteui