

Hete kip met komkommersalade

Aantal personen: 2

50 ml azijn
2 eetlepels tagatessa OF stevia
2 komkommers
3 rode uien
1 rode peper (optioneel)
Pancoating
150 gram kipfilet in grove stukken
1 teen knoflook, uitgeperst
2 tl sambal oelek
4 el Japanse sojasaus
1 limoen, in partjes
200 gram gemengde salade

Verwarm de azijn en los hierin 1 $\frac{1}{2}$ eetlepel tagatessa (of stevia) op en laat afkoelen.
Halveer de komkommers, verwijder met een theelepel de zaadjes en snijd het in blokjes.
Halveer 1 rode ui en snij in dunne plakjes.

Verwijder steel en zaadjes van de peper en snijd deze in dunne reepjes.

Meng de komkommer, de ui en de peper met de azijn.

Snijd de rest van de ui in dunne plakjes.

Verhit pancoating in een wok en bak hierin de kipfilet met de ui in 5 minuten bruin.

Voeg de knoflook, de sambal de rest van de Tagatessa en de sojasaus toe en bak op
middelhoog vuur al roerend nog 8 minuten.

Laat de saus indikken tot deze de achterkant van een lepel bedekt.

Garneer de kip met de partjes limoen, geef de komkommersalade er apart bij en serveer
met zilvervliesrijst.

Eet hier nog een lekkere sla bij dan heb je weer genoeg groente.

Let op bij het gebruik van Stevia, dit is een product met een sterke smaak dus weinig
gebruiken.

