

Kip Paksoi

Aantal personen: 2

200 gram kipfiletreepjes

1 struik paksoi in reepjes

1 rode paprika in reepjes

1 rode en/of 1 groene Spaanse peper (zaad verwijderen en in kleine stukjes snijden).

200 gram champignons in plakjes snijden

200 gram taugé

1 of 2 teentjes knoflook

Sojasaus.

Verhit 1 eetlepel vet naar keuze in een wok. Bak hierin de kip goudbruin en gaar.

Voeg de paprika, paksoi, champignons en pepers bij het vlees.

De knoflook erboven uitpersen. Blijven roeren zodat de groenten gebakken worden.

Op smaak brengen met peper, zout en een beetje sojasaus. Het geheel van het vuur halen en dan de taugé erbij doen.

Heerlijk bij de rijst.

Smakelijk eten

