

Kip roerbakken met appel en gember

Aantal personen: 2

Stukje verse gember (grootte van 1 duim)

1 rode appel

200 gram kipfilet

kipkruiden, liefst zonder zout

2 theelepels kokosolie

1 eetlepel maïzena

Schil de gember en snijd het stukje in dunne plakjes.

Snijd de plakjes in smalle reepjes.

Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes.

Snijd de kipfilet in repen en bestrooi ze met kipkruiden.

Verwarm de olie en bak hierin de kipfilet reepjes bruin.

Roerbak de gember kort mee.

Voeg de appelblokjes en 100 ml. water toe en stook het gerecht nog 5 minuten.

Meng de maïzena met wat water en bind hiermee het vocht. Serveer met bloemkool en rijst.

