

## Mihoen met kip

Aantal personen: 2

1 prei  
1 rode paprika  
250 gram champignons  
250 gram sugar snaps  
 $\frac{1}{2}$  Spaans pepertje  
150 gram kipfilet  
peper, zout  
gemberpoeder  
150 gram mihoen  
1 eetlepel olie  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel ketjap  
100 gram taugé

Maak de prei en de paprika schoon. Snijd de prei in dunne ringen. Snij vervolgens de paprika en champignons in blokjes.

Snijd het stukje peper in reepjes. Snijd de kip in blokjes en bestrooi ze met peper, zout en gemberpoeder. Kook de mihoen in ruim water met zout gaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Verwarm de olie en bak hierin de kip bruin. Pers er het teentje knoflook boven uit. Voeg de paprika, de reepjes peper, champignons, sugarsnaps en de prei toe met de ketjap en stoof het geheel in 10 minuten gaar. Was de taugé in een vergiet. Laat de gare mihoen uitlekken. Schep de taugé en de mihoen door het kipmengsel en laat het geheel op hoog vuur goed heet worden.

### Menusuggestie

Lekker met een komkommersalade.

