

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Kung Po Kai Ting (kip met cashewnoten)

Ingrediënten 4 personen

400 gram Vrije Uitloop uitgebeend kippendijenvlees (of filet, maar dij is lekkerder), 5 gedroogde chilipepertjes, 4 schijfjes verse gember (1/2 cm dik), 1 grote paprika, 1 ui in schijfjes (ringen: snijd de halve ui van top naar wortel en schijfjes: snijd de halve ui haaks op top en wortel), handje ongezouten gebrande cashewnoten en sesamolie

Marinade

1/2 el zout, 1/2 el suiker, 1 el oestersaus, 1 el lichte soyasaus, 1 tl donkere soyasaus, 1 afgestreken el maizena en een draai uit de pepermolen

Bereiding

Snijd het kippenvlees in blokjes en marineer 30 minuten in de marinade. Verhit de sesamolie in een wok en doe er de chilipepertjes en de gember in. Bak tot ze lekker beginnen te geuren en voeg dan de kip toe. Bak even en voeg de paprika en ui toe. Voeg een beetje water toe als het te droog wordt. Voeg als laatste de cashewnoten toe en serveer meteen.

Makkelijk

Voeg de kip ongemarineerd toe en schenk er op het laatst een flesje kant-en-klare woksous bij.