

Sweet & Sour (ongeveer 4 personen)

Dit wokgerecht kan vegetarisch of met kipfilet gemaakt worden.

Ingrediënten

- 400 gram (pandan of basmati)rijst
- 1 grote ui
- 1 prei
- 1 paprika
- 1 klein blikje ananas schijven of perzik
- 3 flinke tenen knoflook
- 400 gram kipfilet
- Wokolie
- Flesje Go-tan Original wok Sweet & sour
- Kruiden (gedroogd):
 - Peper
 - Paprikapoeder
 - Djintan (gemalen komijn)
- Optioneel: verse doperwten koken als bijgerecht
- Optioneel: kroepoek of Naan brood er bij serveren

Bereidingswijze

1. *Kook de rijst in 8 minuten gaar en giet af, laat de rijst rusten*
2. *Snij ondertussen de ui, prei, paprika en ananas/perzik*
3. *Bewaar de ananas/perzik sap van het blik*
4. *Snij de kip in stukjes van gewenste grootte*
5. *Knoflook persen*
6. *Giet een beetje wokolie in een wok, ongeveer 5-6 eetlepels. Verhit de wokolie en voeg Peper, Djintan en Paprikapoeder toe.*
7. *Wok de Ui als eerste tot hij glazig is, voeg paprika toe en wok tot deze mee tot hij wat glazig is, daarna pas de prei toevoegen. Het geheel een paar minuten wokken in de olie.*
8. *Maak de wok leeg en giet weer 5-6 eetlepels wokolie in de pan*
9. *Voeg opnieuw Peper, Djintan en Paprikapoeder toe aan de wokolie*
10. *Als de kip even in de pan zit de geperste knoflook toevoegen*
11. *Wok de kipfilet tot hij voldoende gaar is*
12. *Alle groenten toevoegen aan de kip*
13. *De volledige inhoud van het flesje Sweet en Sour toevoegen*
14. *Gebruik 5-6 eetlepels van het vruchtensap of water in het flesje om te spoelen en voeg toe aan de wok. Gebruik meer sap of wat als dat gewenst is.*
15. *Ananas of perzik stukjes toevoegen*
16. *Laat het geheel 2 minuten zachtjes pruttelen en schep het geheel goed om.*
17. *Rijst apart serveren of mengen indien gewenst.*

Eet smakelijk!