

# Aziatische Paksoi met kip

---



## Ingrediënten voor 4 personen

Rijst voor 4 personen

1 stronk paksoi

300 gram biologische kipfilet

100 gram champignons

3 bosuitjes

4 tenen knoflook

50 ml oestersaus

75 ml Saké

1 theelepel gemalen koriander

1/2 theelepel gemalen komijn

1 rode peper

2 eetlepels vissaus

2 eetlepels arachideolie

## Bereiden

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de witte stelen van de paksoi in stukjes van 1,5 cm. Hak het blad fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes, de champignons in vieren en de kipfilet in reepjes van 1 cm dik. Hak de bosuitjes in ringetjes. Neem een grote wok en verhit hierin de olie. Bak de kip op hoog vuur met de gemalen koriander, komijn en wat zout tot de kip een beetje bruin is. Haal uit de pan en zet apart. Bak in het achtergebleven vet de paksoi-stelen en de champignons zo'n 4 minuten. Voeg de oestersaus en Saké toe. laat even doorwarmen en doe dan de kip terug in de pan samen met het blad van de paksoi en de bosuitjes. Roer goed door en laat nog een paar minuten doorwarmen. Intussen hak je de rode peper met zaadjes en al heel fijn. Doe dit in een schaaltje met de vissaus. Alles is nu klaar. Serveer direct, het schaaltje met pepertjes apart zodat je ze naar smaak kunt toevoegen. Eet smakelijk!

