

# LEMON GRASS CHICKEN

## recept

---

- Doe een beetje arachideolie in de wok en stoof er een teentje look in.
- Voeg nadien de in blokjes gesneden kipfilet toe en bak deze lichtjes bruin.
- Maak intussen de saus klaar. Neem een kommetje en meng daarin 1 eetlepel vissaus, 1 eetlepel zoete sojasaus en 1/2 eetlepel sesamolie.
- Voeg zodra de kip gaar is de andere ingrediënten toe aan de wokpan: 2 eetlepels citroengras, 1 eetlepel gember, 1 eetlepel koriander, 1 eetlepel bieslook, 1 eetlepel selderij en 2 eetlepels sjalotjes.
- Laat alles 5 minuten stoven en voeg dan de saus erbij. Laat het geheel nog 5 minuutjes sudderen.
- Serveer met jasmijnrijst en verse salade.

### INGREDIËNTEN

- kipfilet in blokjes
- look
- citroengras
- koriander
- bieslook
- selderij
- sjalotjes
- gember

### VOOR DE SAUS

- soyasaus
- vissaus
- sesamolie

### GARNERING

- jasmijnrijst
- verse salade



DEAPLUS i.s.m. Faty Khalis van No-No

Bezoek onze website voor meer recepten - [www.deaplus.be](http://www.deaplus.be)