

# Kip met komijn, paprika en paksoi

<b>Betreft:</b>	Hoofdgerecht voor 4 personen (origineel) of 2 personen (eigen versie)
<b>Bron:</b>	Kookgids Wok door Sian Davies (2003)
<b>Tijd:</b>	25 minuten
<b>Nodig:</b>	Wok

## Ingrediënten

2 personen eigen versie	ingrediënt	4 personen origineel
200 gr	kipfilet	450 gr
2 el	zonnebloemolie	2 el
1	teentje knoflook	1
1 el	komijnzaad	1 el
1 el	geraspte gemberwortel	1 el
--	rode Spaanse peper	1
0,5	rode paprika	1
0,5	groene paprika	1
0,5	gele paprika	1
125 gr	taugé	100 gr
400 gr	paksoi (of andere bladgroente)	350 gr
2 el	zoete chilisaus	2 el
2 el	lichte sojasaus	3 el



## Vorbereiden

- Komijnzaad kneuzen in de vijzel. Knoflook schoonmaken en in kleine stukjes snijden of persen met de knoflookpers. De (verse) gemberwortel raspen.
- Kipfilet in reepjes snijden.
- Paprika's van zaadlijsten ontdoen en in reepjes snijden. Taugé wassen. Paksoi in repen snijden en wassen. Als je Spaanse peper gebruikt, deze in reepjes snijden.

## Bereiden

- Verhit de olie in de wok en roerbak de kip 5 minuten in de olie.
- Roer knoflook, komijnzaad, de gemberwortel en (als je het gebruikt) de Spaanse peper door de kip. Voeg de paprika's toe en roerbak het geheel 5 minuten.
- Schep taugé, paksoi, zoete chilisaus en sojasaus erdoor en blijf roerbakken tot de paksoi begint te slinken.

## Serveren

- Schep het gerecht in hete kommen en serveer het met rijst.
- Garneer het eventueel met gefrituurde gember: schil groot stuk verse gember en snij het in dunne plakken. Frituur de gemberplakken voorzichtig in een pannetje met hete olie voor 30 seconden. Schep ze eruit met een schuimschaaf en laat ze op keukenpapier uitlekken voordat je ze gebruikt.

## Aanvullende opmerkingen

- Het gerecht is een wokrecept en is heel snel klaar. Bereid daarom alles voor: zorg dat alles gesneden is en ook de overige ingrediënten klaar staan.
- Voor 2 personen (linker kolom) is dit een ruime portie door de grote hoeveelheid groenten. Als minder groenten beschikbaar is, is dat geen probleem.
- Gemberwortel is goed te bewaren in de vriezer en kan gemakkelijk geraspt worden.
- De zoete chilisaus die wij gebruiken is een pittige zoete chilisaus van het merk Eagle.