

ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 prei
- 2 schijfje verse gemberwortel van 1 cm
- 8 Chinese koolbladeren
- 400 gram gerookte kipfilet
- 4 schijven ananas (uit blik)
- 4 eetlepels olie
- 2 teentje knoflook
- 400 gram taugé
- 4 eetlepels sojasaus
- 4 eetlepels medium dry sherry

Bereiden

Prei wassen, schoonmaken en in stukjes snijden. Gemberwortel schillen en heel fijn snijden. Chinese koolbladeren wassen en in repen snijden. Kip in stukjes snijden. Ananas in stukjes snijden. In de Wok of braadpan de olie verhitten. Prei en Gember al roerende ca. 2 minuten bakken. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Erdoor scheppen; kool, taugé, kip, ananas, sojasaus en sherry. Al omscheppend ca 4 minuten bakken tot de groenten knappend gaar zijn. Op smaak brengen met peper en zout.