

Ingrediënten (2 personen)

- 400 gr sperziebonen
- 400 gr krieltjes
- 200 gr kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 1 cm gember
- 30 ml ketjap manis
- 1 theelepel sambal oelek
- 10 gr sesamzaad

Bereiden:

Maak de sperziebonen schoon en kook ze drie minuten. Spoel ze direct daarna goed koud en laat ze uitlekken. Schil de gember en hak het fijn. Hak ook de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een wok en fruit de knoflook en gember even aan. Voeg vervolgens de kip toe en bak deze een paar minuten mee. Doe de kip, knoflook en gember op een bord en dek af met aluminiumfolie. Verhit opnieuw een scheutje olie in de wok en bak de krieltjes een paar minuten op hoog vuur aan. Zet het vuur lager en laat de krieltjes nog even verder garen. Zodra de krieltjes (bijna) naar wens zijn voeg je de sperziebonen en het sesamzaad toe en wok je deze even mee. Voeg tot slot de kipfilet weer toe en ook de ketjap, sambal en een klein scheutje water. Laat alles nog even pruttelen.

Tip.

Als je één theelepel sambal gebruikt wordt het gerecht nog niet heel pittig. Voeg dus gerust wat extra toe. Een (stuk) verse rode peper kan natuurlijk ook heel goed.