



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram kipfilet in mooie reepjes
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 theelepels rijstwyn of droge sherry
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel vers gemalen peper
- 3 eetlepels sesamolie
- 2 theelepels maïzena
- 500 gram broccoli
- 2 eetlepels arachideolie
- 2 eetlepels grof gesneden knoflook
- 2 eetlepels vers geraspte gemberwortel
- 2 rode pepers in reepjes gesneden
- 2 eetlepels vissaus of lichte sojasaus
- 4 tot 5 eetlepels zelfgemaakte kippen bouillon
- 2 eetlepels oestersaus

Bereiden

Snijd de kipfilet in mooie reepjes van 3 tot 4 cm. Doe de stukjes kip met de sojasaus, de rijstwyn, het zout en wat verse peper, 1 theelepel sesamolie en de maïzena in een kom. Schep alles goed door elkaar en zet de afgedekte kom zeker voor 30 minuten in de koelkast. Snijd de broccoli in stukken of in mooie roosjes. Schil de stelen en snijd deze in kleine plakjes. Zet daarna een pan water op tot deze goed kookt. Draai het vuur uit en doe de broccoli in het water en blancheer de broccoli ongeveer 5 minuten. Laat daarna de broccoli onder de koude kraan schrikken en goed uitlekken in een vergiet of zeef. Verhit de wok op hoog vuur, giet de olie erin en voeg, als deze licht begint te dampen, de knoflook, de gemberwortel en wat gemalen peper toe. Roerbak een paar tellen en voeg de kip stukjes toe en roerbak dit dan ongeveer 4 minuten

tot de kip begint te kleuren. Voeg daarna de uitgelekte broccoli, de rode peper reepjes en de vissaus toe. Doe waar nodig er een beetje bouillon of water bij. Roerbak alles op halfhoog vuur ongeveer 6 minuten tot de kip gaar is en de broccoligoed door gewarmd. Voeg als laatste de oestersaus en de resterende sesamolie toe en roerbak nog even meer. Serveer daarna meteen.

Tip: Een zakje met roerbak saus uit de supermarkt als extra smaakmaker is een aanrader.
Bron: Thais koken van Ken Hom