



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg kipfilet
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 3 tenen knoflook (fijn gesnipperd)
- 400 gram Thaise roerbak groente
- 1 flesje Knoflook Koriander Wok saus ([Conimex](#))

Bereiding

Snij de kipfilet in stukjes en marineer deze (3 uur) met de olijfolie, zout en peper en de gesnipperde knoflooktenen. Bak de kipfilet in een Wok tot deze lekker mals is. Schep overdadig vocht desnoods af omdat de groenten ook het nodige vocht gaan afgeven. Doe daarna de Thaise Roerbakgroente erbij en bak op een hoog voor al omscheppend de groenten ca. 4-5 minuten lekker knapperig.