



## Aziatische kipwok met paprika en rijst

*Een snelle wokschotel met malse kipblokjes, oranje paprika en lente-ui, op smaak gebracht met soja, sesam en gember. Klaar in minder dan dertig minuten, ideaal na een drukke dag.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>12'</b>	<b>2</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 gr kipfiletblokjes
- 1 oranje paprika
- 2 lente-uitjes
- 2 teentjes look
- 2 cm verse gember
- 250 gr voorgekookte witte rijst
- 2 el wokolie of zonnebloemolie
- 2 el zoute sojasaus
- 1 el zoete sojasaus

1,5 el sesamololie  
1 kl sesamzaad  
1 kl honing of bruine suiker (optioneel)  
2 el water

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snij de kipfilet in kleine blokjes. Snij de paprika in reepjes. Snij de lente-uitjes in ringen en hou het groene deel apart voor de afwerking. Hak de look fijn en rasp de gember.
- 2.** Mengel de kipblokjes met 1 el zoute sojasaus, 0,5 el sesamololie en de helft van de geraspte gember. Laat de kip 10 minuten marineren terwijl je de groenten voorbereidt.
- 3.** Verhit de wokolie in een wok of ruime pan op hoog vuur tot de olie licht rookt. Bak de gemarineerde kip in 4 tot 5 minuten goudbruin en gaar. Schep de kip uit de wok en zet apart.
- 4.** Voeg indien nodig een klein beetje extra olie toe aan de wok. Roerbak de look, de resterende gember, de paprikareepjes en het witte deel van de lente-uitjes gedurende 3 tot 4 minuten tot ze beetgaar zijn.
- 5.** Voeg de kip terug toe aan de wok. Schenk de zoete sojasaus, de resterende el zoute sojasaus en 1 el sesamololie erover. Voeg naar smaak de honing of bruine suiker toe. Roer alles goed door en voeg 2 el water toe voor een licht sausachtig geheel. Laat nog 1 minuut doorwarmen.
- 6.** Warm de voorgekookte rijst op volgens de verpakking. Verdeel de rijst over twee borden en schep de kipwok erbovenop.
- 7.** Werk af met sesamzaad, het groene deel van de lente-uitjes en een paar druppels sesamololie.

### Tip

Geen zoete sojasaus in huis?  
Voeg dan een theelepel extra honing of bruine suiker toe aan gewone zoute sojasaus als vervanger.

### Lekker met

Voorgekookte witte rijst of gebakken rijst

### Dranktip

Een fris Aziatisch pils of een kop groene thee passen perfect bij deze wokschotel.