

Kip met sambal

Ingredienten

2 kipfilets
4 uien
1 bakje champignons
1 fles tomatenketchup 500 ml.
1 flesje ketjap 250 ml.
1 flinke schep sambal
4 eetlepels azijn
5 eetlepels lichte basterdsuiker

Bereidingswijze

Kip koken, af laten koelen en dan pluizen
Uien en champignons snijden en bakken
Daarna de kip erbij doen
Doe in een schaal de ketchup, ketjap, sambal, azijn en de basterdsuiker
Goed roeren en dan bij het kipmengsel doen
Langzaam opwarmen

Bijzonderheden

Lekker met pandan of basmatirijst
En een goed glas rode wijn, Settesoli 2013

Eet smakelijk