

Recept!

Indonesische kipwraps

Ingrediënten

6 wraps
400 gram kipfilet
kokosolie
4 tenen knoflook, uitgeperst
80 gram bloem
1 grote ui
6 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel azijn
1 eetlepel bruine suiker
100 gram taugé
Eventueel 1 theelepel sambal als jullie van pittig houden!

Bereiding:

Snijd de kipfilet in smalle reepjes en doe deze in een kom. Meng 1 teen knoflook en de bloem door de kip. Bak de kipfilet in een pan met olie goudbruin. Leg de kipfilet apart.

Bak in dezelfde pan de ui glazig. Voeg de overige knoflook toe samen met de, ketjap, eventueel de sambal, bruine suiker en azijn. Breng dit geheel aan de kook en voeg dan de taugé toe. Laat het geheel nog 2 minuten sudderen. Roer de kip er door en draai het vuur uit. Warm de tortillias op volgens de verpakking. Beleg de tortillias met het kipmengsel.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.Smulweb.nl
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel