

Xi lánhua Ji, Kip Broccoli

200 gr Katenspek of gerookt spek
600 gr kipdijfilet
300 gr Broccoli
1 paprika
8 knoflookteentjes
3 el sesamolie
3 mespuntjes ve-tsin
1 tl vijfkruiden
1 tl djahé
2 el Chinese soja
1.5 el Chinese wijnazijn
1 el oestersaus
2 el mirin of honing
1 el sambal oelek of twee rode pepers
beetje bouillon
eventueel maïzena om te binden
handje pinda's

Voorbereiding

Knoflook, Paprika, Broccoli schoonmaken
Kip snijden

Bereiding

Olie in de wadjan. De knoflookteentjes in olie goudbruin bakken. Dan uit de olie halen en uit laten lekken.

Spek in de dezelfde olie bakken tot lichtbruin en dan het vlees erbij de vijfkruiden en djahé erbij.

Knoflook fijnsnijden en toevoegen.

Dan de soja, wijnazijn, oestersaus, mirin toevoegen en even laten pruttelen

Vervolgens de broccoli en paprika onder groot vuur toevoegen. Vuur niet lang dan 2 minuten hoog zodat ze nog een bite hebben.

Dan de pinda's er bij maar die kun je ook apart doen want als je het eten bewaard worden ze slap

Eventueel binden met wat maïzena