KIKKOMAN

Roergebakken kip met aubergine en cashewnoten

totale tijd **30 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.043 kJ / 726 kcal

Vetten: **43,5 g** Eiwitten: **37,3 g**
Koolhydraten: **42 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g	kippendijen, in reepjes
1	kleine aubergine, in reepjes
1	rode ui, in halve ringen
50 g	shiitake-paddenstoelen, in kwarten gesneden
0,5 bos(je)	lente-uien, grofgesneden
2	knoflooktenen, fijngesneden
15 g	gember, fijngesneden
5 el	olie om mee te bakken
50 ml	oestersaus
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
50 g	geroosterde cashewnoten
0,5	limoen

Voor de garnering:

3	takjes koriander, alleen de blaadjes
2	lente-uien, fijngesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng water in een wok aan de kook. Voeg de kip aan het kokende water toe en laat circa 12 minuten koken. Laat vervolgens uitlekken in een vergiet. Spoel de wok schoon en dep droog.

Stap 2

Verhit 3 eetlepels olie in de wok en bak de aubergine. Voeg de paddenstoelen toe en bak mee. Voeg lente-ui en ui toe en bak kort mee. Verwijder de groente.

Stap 3

Doe de resterende olie in de wok, voeg de kip toe, bak snel bruin en verwijder.

Stap 4

Fruit de knoflook en gember in de wok. Voeg de kip weer toe en roer door.

Stap 5

Voeg de groente toe, bak alles kort samen, voeg oestersaus, Kikkoman sojasaus en Kikkoman geroosterde sesamolie toe en meng alles goed door elkaar.

Stap 6

Schep de helft van de cashewnoten door het gerecht. Knijp het limoensap uit over de kip en het

groentemengsel.

Stap 7

Garneer het gerecht met koriander, de overgebleven cashewnoten en lente-ui.