

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



30 MIN.

KIPPENBLOKJES IN DE WOK MET ZOETZURE SAUS



INGREDIËNTEN

- 1 ajuin
- 200 gram sojascheuten
- 2 stengels selder
- 2 stengels prei
- 1 rode paprika, 1 groene en 1 gele
- 1 courgette
- 1 venkel
- 400 gram Gallux-kippenblokjes
- Kippenbouillon
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepels zoetzure saus
- Paprikapoeder
- Pijpajuin

BEREIDING

1. Stoof de gesneden ajuin, selder, prei, paprika, courgette en venkel en de sojascheuten aan.
2. Houd de groenten apart na het aanstoven.
3. Bak in dezelfde pan de kippenblokjes die gemarineerd zijn met olijfolie, paprikapoeder, peper en zout.
4. Eenmaal de blokjes gaar zijn, doe je de groenten er terug bij.
5. Voor de saus verhit je een sauspan en doe je er kippenbouillon in, samen met de honing, sojasaus en zoetzure saus. Kook dit in tot gewenste dikte.
6. Doe de saus door de wok en serveer eventueel met rijst of parelcouscous.
7. Werk af met fijngesneden pijpajuin.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

