

Mihoen met kip en paksoi

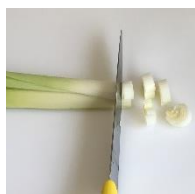
Wat heb je nodig

2 plakken mihoen
150 gram kipfilet
500 gram paksoi
1 dunne prei
2 teentjes knoflook

1 eetlepel olie
1 theelepel sambal
2 eetlepels ketjap
1 snufje peper
1 mespuntje zout



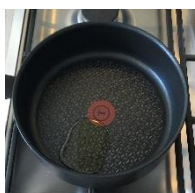
Was de paksoi in ruim water en laat ze uitlekken.
Snijd het worteluiteinde van de paksoi af.
Snijd de paksoi in repen van 2 cm.



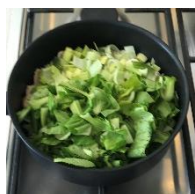
Snijd de prei in de lengte doormidden en was hem goed.
Snijd de prei in ringen.
Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in dunne plakjes.
Strooi zout en peper op de kipfilet.
Vul een pan voor driekwart ($\frac{3}{4}$) met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie warm is, de kipfilet in de pan doen.
Bak de kipfilet al omscheppend, 5 minuten.



Doe de knoflook bij de kipfilet en bak 1 minuut.
Doe de paksoi en de prei ook in de wok.
Doe de sambal en de ketjap er ook bij en meng het door elkaar.
Bak het nog 5 minuten, af en toe omscheppend.



Doe de mihoen in de pan als het water kookt.
Haal de mihoen uit elkaar met 2 vorken.
Kook de mihoen 2 minuten.



Giet de mihoen af in een vergiet en spoel ze af met koud water.
Laat de mihoen even uitlekken en doe ze in de wok.
Meng alles goed door elkaar en verwarm nog 2 minuten.