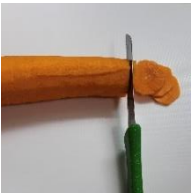


Tjaptjoi

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet	100 gram taugé
1 rode peper	1 cm verse gember
2 teentjes knoflook	1 eetlepel olie
1 wortel	300 ml water
½ rode paprika	1 bouillontablet
150 gram kastanjechampignons	1 eetlepel sojasaus
½ komkommer	2 theelepels maïzena
125 gram bamboescheuten (blikje)	2 theelepels water



Schil de wortel en snijd hem in dunne plakjes.
Was de rode peper en hal de zaadjes eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.



Was de halve paprika en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in dunne reepjes.
Maak de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes.



Pel de knoflook en hak ze fijn.
Schil de halve komkommer.
Snijd de komkommer in stukjes.



Giet de bamboescheuten in een zeef en laat ze uitlekken.
Schil het stukje gember.
Rasp de gember boven een bord.



Snijd de kipfilet in dunne plakjes.
Doe de olie in een koekenpan, zet op de kookplaat op de middelste stand.
Bak de kipfilet al omscheppend in 5 minuten gaar.
Leg de kipfilet op een bord en laat de koekenpan op de kookplaat staan.



Doe de rode peper, knoflook, wortel en paprika in de koekenpan.
Doe de komkommer, champignons, bamboescheuten en gember erbij.
Bak dit in 5 minuten al omscheppend beetgaar.
Doe de kipfilet erbij en roer het door elkaar.



Doe 300 ml water, de bouillontablet en de sojasaus erbij.
Meng de maïzena met 2 theelepels water in een kopje.
Doe dit ook in de koekenpan en roer alles door elkaar.
Doe de taugé in een zeef en schenk er kokend water over.
Doe de taugé ook in de koekenpan en schep het erdoor.