

Witte kool met kip

Wat heb je nodig

250 gram kipfilet
500 gram witte kool
2 uien
1 groene paprika
200 ml kokosmelk
1 eetlepel olie
1 theelepel citroengras
snufje zout en peper



Haal de lelijke bladeren van de kool af.
Snijd de kool in dunne repen.
Je kunt ook gesneden witte kool kopen.



Pel de uien en snijd ze in dunne ringen.
Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.
Was de paprika en snijd hem in reepjes.



Snijd de kipfilet in blokjes en doe ze in een schaal.
Strooi het zout, de peper en het citroengras over de kip.
Schep alles goed door elkaar.



Doe de olie in de wok.
Zet de wok op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie warm is, de uien in de wok doen.
Bak de uien al omscheppend 2 minuten.



Doe de paprika bij de uien in de wok.
Bak dit al omscheppend 3 minuten.
Doe de kipfilet bij de uien en de paprika in de wok.



Bak dit al omscheppend ook 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de gesneden kool in de wok.



Schenk de kokosmelk over de kool.
Schep alles goed door elkaar.
Leg een deksel op de wok en laat het 10 minuten garen.
Lekker met gekookte rijst.