

Mihoen Singapore

Wat heb je nodig

2 plakken mihoen
150 gram kipfilet
1 rode paprika
1 prei
1 bakje champignons
1 bosje lente uitjes
1 teentje knoflook

Marinade:
2 cm verse gember
1 theelepels sambal
2 snufjes zwarte peper
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels ketjap
2 eetlepels olie



Schil en rasp de gember en doe ze in een schaal.
Pel de knoflook en pers die uit boven de schaal.
Doe de olie, het citroensap, de sambal en de ketjap erbij.
Strooi de peper erover en roer alles door elkaar tot een marinade.



Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de kipfilet bij de marinade in de schaal.
Meng het door elkaar en laat de marinade 20 minuten intrekken.



Was de paprika, snijd hem doormidden.
Haal de zaden eruit en snijd de paprika in stukjes.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.



Snijd de uiteinden van de prei en was de prei.
Snijd de prei in dunne ringen.
Snijd de uiteinden van de lente uitjes af en was de lente uitjes.
Snijd de lente uitjes in dunne ringen.



Zet een pan water op de kookplaat, op de hoogste stand.
Zet de wok op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de kipfilet met de marinade in de wok en bak dit 3 minuten.
Doe de paprika erbij en bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de champignons en de prei ook in de wok.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.
Doe de lente uitjes erbij en bak nog 5 minuten.



Doe de mihoen in de pan als het water kookt.
Laat de mihoen 2 minuten koken.
Giet de mihoen af in een vergiet en spoel ze af met koud water.
Doe de mihoen in de wok en warm het nog even mee.