

Ajam ketjap

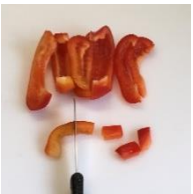
Wat heb je nodig

300 gram kipfilet
300 gram sperziebonen
½ paprika
1 ui
1 rode peper

2 teentjes knoflook
3 cm gember (vers)
100 ml ketjap manis
1 eetlepel olie



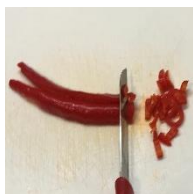
Maak de bonen schoon, snijd ze doormidden en was ze.
Doe de bonen in een pan met 100 ml water.
Breng ze aan de kook en laat ze 10 minuten koken.
Giet de bonen af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika door midden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in stukjes.
Schil de gember en snijd het in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd de beide helften in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Was de rode peper en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem in de lengte doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes van 1 x 1 cm.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kip in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de ui, de gember en de knoflook erbij en bak 1 minuut.



Doe de paprika en de rode peper er ook bij.
Bak al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Schenk de ketjap in de hapjespan.
Roer het door elkaar en laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.
Doe de boontjes erbij en verwarm nog 3 minuten.
Lekker met bloemkoolrijst en komkommersalade rode ui.