

# Kip in chilisaus

## Wat heb je nodig

300 gram kipfilet  
1 rode paprika  
1 gele paprika  
1 dunne prei  
2 teentjes knoflook

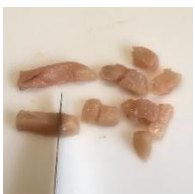
75 ml chilisaus  
3 eetlepels bloem  
1 snufje peper  
1 snufje zout  
2 eetlepels olie



Snijd de prei in de lengte doormidden.  
Snijd de uiteinden eraf.  
Was de prei grondig onder de koude kraan.  
Snijd de prei in dunne ringen.



Was de paprika's en snijd ze doormidden.  
Haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika's in kleine stukjes.  
Pel de teentjes knoflook en snijd ze in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in stukjes en leg ze op een bord.  
Strooi de peper en het zout over de kipfilet.  
Strooi de bloem er overheen.  
Meng het door elkaar.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Bak de kip al omscheppend in 5 minuten gaar.  
Schep de kipfilet op een schoon bord.



Doe weer 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de paprika en de prei in de hapjespan  
Bak het al omscheppend 10 minuten.



Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe de knoflook in de hapjespan.  
Doe de kip er ook bij.  
Meng alles door elkaar.



Schenk de chilisaus er overheen.  
Roer alles door elkaar.  
Bak het nog 5 minuten.  
Lekker met rijst en sperzieboontjes.