

Kip hoisinsaus en groente

Wat heb je nodig

4 eetlepels hoisinsaus (gekocht of [zelfgemaakt](#))
200 gram kipfilet
1 rode paprika
1 courgette
1 bosui

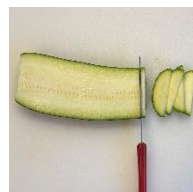
1 teentje knoflook
2 cm verse gember
1 eetlepel olie
1 eetlepel citroensap
peper naar smaak



Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in blokjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



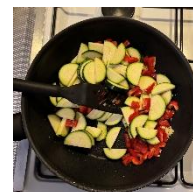
Was de bosui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bosui in dunne ringetjes.
Schil het stukje gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in de lengte doormidden.
Snijd beide helften in dunne plakjes.
Snijd de kipfilet in stukjes.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kip erbij en bak ze al omscheppend 5 minuten.
Doe de gebakken kipfilet op een bord.



Zet de wok weer terug op de kookplaat.
Doe de knoflook, gember en paprika in de wok.
Doe de courgette er ook bij.
Bak het al omscheppend 6 minuten.



Doe de kipfilet weer terug in de wok.
Doe de hoisinsaus erbij.
Roer alles goed door elkaar.
Zorg dat de saus goed verdeeld is.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
Doe het citroensap en de peper erbij.
Garneer met de bosui, lekker met rijst en groene salade.