



KIP CASHEW

Dit kiprecept, daar eet je echt je vingers bij op! Zoooo lekker!!! Er wordt vaak gevraagd of hij nog eens in de herhaling kan in het weekmenu, dus bij deze!

Wat heb je nodig?

Voor 2 personen

- 125 gr kipfilet pp
- 30 gr honing
- 2 tl gemberpoeder
- 2 tenen knoflook
- 1,5 el balsamico azijn
- 4 el soyasaus
- 3 el hoisin saus
- 3 el sesamolie
- 40 gr cashewnoten

Hoe maak je het?

Snij de kipfilet in stukjes.

Doe alle overige ingrediënten bij elkaar in een ovenschaal en roer goed door elkaar
Wentel de stukken kip goed door de marinade en laat minstens 3 uur, maar liever een nacht een dag marineren

Zet de ovenschaal in een op 180 graden voorverwarmde oven voor 25 tot 30 minuten

Lekker met broccoli en rijst

Geniet!

