

Tjap tjoy à la Jet

Benodigdheden

- 100 gr Kipfilet
- 1 Ui
- 1 teen knoflook
- 1 cm verse gemberwortel (is goed in te vriezen)
- Klein bakje taugé
- Kastanje champignons (of evt. gewone)
- 1 Struik paksoi
- 2 a 3 bleekselderij stengels
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- Evt. chinese kool
- 1 rode peper
- 1 a 2 theelepels strooibouillon kip of tuinkruiden
- Een flinke scheut light soya saus



Bereiding

Eerst de ui en knoflook “fruiten”.

De champignons erbij doen en de in kleine stukjes gesneden gember.

Daarna de in stukjes gesneden groenten (hoeft niet zo fijn)

Harde groente eerst, daarna de rest en vooral niet te lang

Het laatst de taugé en de rode peper naar smaak !!

Kipfilet in stukjes snijden en apart bakken, daarna toevoegen aan groente mengsel

Op smak brengen met de bouillon kruiden en de soya saus.

Eet smakelijk !!