Nodig:

2 kipfilets

1 grote winterwortel

1 steel prei

Doosje champignons

Shacha saus/satay sauce/BBQ sauce van bulls head (glazen potje) of AGV (blikje)

Oestersaus

Knoflookpasta

Peper

Zout

Water

Olie

Suiker

Sesamolie

Rijstwijn

Maizena

Bereiding:

Kipfilet in platte plakjes snijden en marineren in olie met ruim zout, peper, vetsin en een eetlepel maizena. Winterwortel snijden en 6 minuutjes koken. Het onderste witte deel van de prei snijden en wat groen van de bovenkant. Champignons snijden. Kipfilet bakken in ruim olie totdat het gaar is (niet bruin!), in vergiet uit laten lekker en olie opvangen. In dezelfde wok vervolgens de champignons bakken totdat deze gaar zijn en bij de kipfilet voegen. Daarna de knoflook en een hele ruime eetlepel BBQ saus fruiten in de wok, prei erbij, daarna een beker water (ongeveer) en even laten pruttelen. Op smaak maken met oestersaus, suiker, peper en zout. Wortel erbij en daarna dikker maken met wat maizena opgelost in water. Nu de kip en champignons er terug in doen en de saus op smaak maken met rijstwijn en sesamolie.