**Kai Kua Kem (Thaise kipfilet met knoflook en peper)**

Nodig:

300 gram kipfilet of kipkarbonade in reepjes

10 tenen knoflook, in schijfjes

10-20 zwarte peperkorrels, grof vermalen

3 tl korianderwortel poeder

3 el vissaus

1 el palmsuiker

2 tl zwarte sojasaus

zonnebloemolie of rijstolie

bieslook of lente-ui (garnering)

Bereiding:

Vermaal de peperkorrels met behulp van de vijzel, door de stamper langzaam rond te draaien. De hoeveelheid peperkorrels die je gebruikt is afhankelijk van de smaak, 12 korrels is normaal voor dit gerecht. Neem een schaal om de marinade te maken, doch groot genoeg dat de kip er nog bij kan. Mix de vissaus, gemalen peperkorrels, korianderwortelpoeder, knoflook en palmsuiker goed door elkaar, daarna de kipreepjes erbij en goed vermengen. Afdekken met keukenfolie en minimaal een uur laten marineren. OK, neem een medium wok met anti-aanbaklaag, beetje olie erbij, kip plus de marinade en schroei de kip rondom dicht. Dan de zwarte sojasaus erbij en roerbak de kip op gematigde warmtebron tot deze helemaal gaar is. Direct opdienen met warme gestoomde rijst, garneren met bieslook, klaar