**Kip met taugé**

Nodig:

300 g kipfilet

1 el lichte sojasaus

1 tl suiker

1 tl maïzena

3 geknipperde sjalotjes (alleen het wit)

3 el plantaardige olie

1 el droge sherry

125g verse taugé

1,25 dl kippenbouillon

1 tl maïzena

Bereiding:

Kip in reepjes snijden en dan 20 min. laten marineren in de sojasaus met suiker en wat maïzena. Daarna de sjalotjes 30 sec. in olie roerbakken, opzij schuiven en kip roerbakken. Vervolgens de sherry toevoegen en daarna de taugé en kort roerbakken. Vervolgens nog wat maïzena aanmaken met kippenbouillon, al roerend bij het gerecht gieten en blijven roeren tot het mengsel indikt.