**Roerbakkip met chilipepers en basilicum**

Ingrediënten:

300 g kipfilet

2½ eetl. arachide- of plantaardige olie

2 lente-uitjes in blokjes

2 eetl. gehakte ‘vogeloog’- chilipepers

4 theel. donkere sojasaus

2 eetl. palmsuiker fijngestampt

2½ eetl. vissaus

1 kop Thaise basilicumblaadjes

Bereiding:

Kip in dobbelsteentjes snijden. Olie in een wok verhitten. Kip op hoog vuur roerbakken tot hij wit wordt. Lente-uitjes en chilipepers toevoegen en 1 min. roerbakken. Sojasaus, vissaus, palmsuiker en basilicumblaadjes erdoor roeren. Met rijst serveren.