**Roergebakken kip met ketjap en groenten**

Ingrediënten:

250 gr kipfilet

3 tl djahe

halve ui

2 teentjes knoflook

1-2 rode Spaanse pepers

100 gr shiitake paddestoelen

2 worteltjes

halve rode paprika

een kwart komkommer

100 gr tauge

4 el ongezouten pinda's

2 el sesamzaadjes

2 el olie

2 el sesamolie

1 dl ketjap manis

3 el gesnipperde koriander

Bereiding:

Snijd de kipfilet in smalle reepjes en roer de djahe erdoor. Snipper de ui en de knoflook. Maak de pepers schoon, halveer ze en verwijder desgewenst de zaadjes. Snijd de helften in smalle reepjes. Borstel de paddestoelen schoon, verwijder de steeltjes en snijd de hoedjes in repen. Maak de worteltjes schoon, snijd ze in de lengte in vieren en snijd de repen in kleine stukjes. Snijd de paprika in smalle reepjes. Halveer de komkommer, schraap de zaadjes eruit en snijd de helften in dunne plakjes. Was de tauge. Rooster eerst de pinda's in een droge koekenpan goudbruin en vervolgens de sesamzaadjes. Laat ze op een schoteltje afkoelen. Verhit de beide oliesoorten in een wok en roerbak de reepjes kip met de ui,knoflook en peper ca. 3 minuten. Roer de ketjap, paddestoelen, worteltjes, paprika, komkommer en pinda's erdoor en breng het mengsel al roerende aan de kook. Laat het gerecht 2/3 minuten pruttelen tot de kip gaar is. Roer de tauge erdoor en laat die snel warm worden. Garneer het gerecht met koriander.