**Zwarte peperkip**

Nodig:

250 gram kipdijfilet in blokjes

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel maizena

½ theelepel gemberpoeder

2 teentjes knoflook, geperst

½ ui, in grove stukken

½ rode paprika, in blokjes

*Zwarte peper woksaus:*

2½ eetlepel honing

1 eetelepel rijstazijn

1 theelepel zwarte peper

1½ eetlepel sojasaus

½ eetlepel donkere sojasaus

1½ eetelepel oestersaus

½ theelepel vissaus

Bereiding:

Doe de blokjes kipdijfilet in een kom en voeg hier de sojasaus, maizena en gemberpoeder aan toe. Schep het geheel goed om en laat de kip eventjes staan.

Verhit een beetje olie in een wokpan en bak hierin de kip rondom goudbruin.

Voeg dan de knoflook, ui en paprika mee en wok het gerecht al omscheppend tot de paprika zacht wordt. Roer alle ingrediënten voor de woksaus door elkaar en schenk de woksaus bij de andere ingrediënten in de pan. Roer goed door en laat 5 minuten op hoog vuur bubbelen. Serveer de zwarte peperkip met rijst.