



Duiveltjes Vlees

Door: [sasvdberk](#)

Ingrediënten 2 personen

250 gr **kipfilet** in smalle reepjes
3 el ketjap manis
3 el azijn
0,5 tl **sambal** manis
0,5 tl sambal oelek
0,5 zakje nasikruiden
2 el tomatenketchup
1 el boter
1 ui
0,5 doosje champigios
2 el pindakaas
1/8 l **slagroom**

395
Bekeken

7
Bewaard

Beoordeel

0 / 0

Deel dit recept

Ontdek meer:

Pittige indische rundvleesstoofpot (ook voor de slowcooker)

Vorbereiding

Kruiden wellen.

marinade aanmaken met de ketjap manis, azijn, sambal oelek /manis, nasikruiden en tomatenketchup

Roer de reepjes kip door de marinade en zet deze minimaal 3 uur weg in de koelkast.

Bereidingswijze

Ui snippen en champigions in plakjes snijden.

Ui fruiten en champignons bruin bakken.

Roer na 5 min de kipfilet en de marinade door het ui/champignonsmengsel, even aan de kook brengen.

Afdeken en 30 min laten stoven.

Pindakaas en slagroom erdoor roeren (niet meer laten koken)

Serveertip

Lekker met witte rijst en kouse band of sperziebonen

[Scroll voor meer recepten](#)

Reacties (0)