

## Geroerbakte kip met sperziebonen

### Benodigheden:

- 300 gr kippengehakt (of kipfilet en dit zelf malen, zo heb ik het gedaan!)
- 200 gr beetgaar gekookte sperziebonen
- 1 rode chilipeper (ontdoen van de zaadjes)
- Teentje knoflook
- Zeezout – peper
- 1 el donkere sojasaus
- 1 el fijne suiker
- 2 el vissaus



### Bereiding:

- Stamp knoflook, chilipeper en zeezout fijn in een vijzel tot een pasta
- Verhit antikleefpan met een neutraal smakende olie (ik heb hiervoor arachideolie gebruikt)
- Fruit de knoflookpasta een 30-tal seconden en voeg de gehakte kip toe.
- Roerbak de kip een 5-tal min, voeg de sperziebonen toe
- Voeg het mengsel van sojasaus, suiker en vissaus toe en roerbak nog een 2-tal minuten.

Dien dit op met basmatirijst of ideaal als bijgerecht.

Basis: recept Bill Granger – “Bill’s Asian Basics” – Eén van mijn favoriete kookboeken.