Hoofdgerechten / China

# Gestoofde kip met champignons en taugé · China

Een zachte kipstoof met gekweekte champignons, taugé en een lichte saus, culinair geïnspireerd op China.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g kipfilet
- ☐ 300 g taugé
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 15 ml rijstazijn
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 350 g gekweekte champignons
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snijd de kip in gelijke blokjes. Maak de groenten schoon, snijd klein en snipper de ui.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg de kip toe en bak rondom aan met schoon keukengerei.

03 Voeg de groenten en bouillon toe en breng aan de kook. Laat afgedekt vijfentwintig minuten zacht stoven.

04 Controleer of de kip minimaal 74 °C in de kern bereikt en de groenten volledig gaar zijn.

05 Voeg sojasaus, fijn geraspte verse gember, rijstazijn toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-07-04-b7e1992