



Chicken Chop Suey

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: China / USA (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2-3 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten kip:

- **300 gram kipfilet, in dunne reepjes**
- **1 tl maïzena**
- **1 tl lichte sojasaus**
- **snufje witte peper**

Ingrediënten saus:

- **150 ml kippenbouillon**
- **1 el oestersaus**
- **1 tl sojasaus**
- **½ tl sesamolie**
- **1 tl maïzena (aangelengd met 1 el water)**

Ingrediënten groenten (typisch en klassiek):

- **1 ui, in halve ringen**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **1 wortel, julienne**
- **50 gram peultjes, schoongemaakt**
- **1 stengel bleekselderij, schuin gesneden**
- **1 hand taugé**
- **1 kleine groene paprika, in reepjes**
- **eventueel: bamboescheuten of waterkastanjes**

Bereiding:

Marineer de kip:

- Meng de kip met sojasaus, maïzena en witte peper. Laat dit 10–15 minuten rusten. Dit geeft die zachte, fluweelachtige structuur die je kent uit de wok.

Stel de saus samen:

- Meng alle ingrediënten voor de saus en zet apart.

Roerbak de kip:

- Verhit een wok op hoog vuur met een scheutje olie. Bak de kip kort tot hij nét gaar is. Haal hem uit de pan en zet apart.

Groenten wokken:

- In dezelfde wok: voeg opnieuw wat olie toe en bak knoflook en ui kort. Voeg daarna de wortel en bleekselderij toe — die hebben iets langer nodig. Daarna paprika en andere groenten.

Samenbrengen:

- Doe de kip terug in de wok. Roer de saus nog eens door elkaar, voeg toe aan de wok en laat kort inkoken.

Afmaken:

- Voeg als laatste de taugé toe en roer nog 30 seconden. De saus moet licht gebonden zijn, niet zwaar of plakkerig.

Serveren:

- Serveer met gestoomde rijst. Het gerecht hoort fris, licht en knapperig te zijn — geen zware, donkere saus zoals bij veel afhaalversies.

Tips voor extra authenticiteit:

- Gebruik **witte peper** in plaats van zwarte — dat geeft die typische Chinese keuken-smaak.
- Snijd alles ongeveer even groot voor een mooie balans.
- Wok écht heet — dat rokerige randje (wok hei) maakt het verschil.

请慢用

Qǐng màn yòng!

Have a nice meal!