



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Kip in rijstpannekoek | vlog #61 (4 personen)

Ingrediënten:

2 Gerookte kippepoten (uitgeplozen), bosui, sap van een halve limoen, Oestersaus, tamarinde pasta, wok olie, gembersiroop, rijstpannekoeken.

Bereiding

Maak as eerste de dressing voor de pannekoeken.

Neem 2 eetlepels oestersaus, ½ tamarinde pasta, 1-3 eetlepel gember siroop. Meng dit goed door. Proef de saus. Is het te zout dan kan hier verder wat olijfolie door heen gedaan worden of meer gembersiroop.

Snij de bosuien in dunne reepjes .

Pluis de gerookte kip uit. Bak de kip in 1 eetlepel wok olie. Dit mag lekker krokant worden aangebakken in 5-10 minuten. Blijf er bij en roer dit goed door. Voeg het sap van een halve limoen.

De pannekoeken kunnen in de magnetron worden verwarmd. Dit is in 30 sec – 1 min verwarmd.

Serveer dit geheel op een mooi bord en laat iedereen lekker genieten.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.com/c/kokenmetjunion)