

- Recept -

Zo maak je in een handomdraai
superlekkere

Wokgerecht groente/kip

Wij wensen je
alvast smakelijk eten!

Meer info op:
www.streetfood.nl of
www.toversaus.nl

maaltijd voor

4 personen

voorbereidingstijd

3 minuten

moeilijkheidsgraad

Simpel

bereidingstijd

15 minuten ±

je hebt nodig...

- 250 gram rijst of 600 gram noodles
- 500 gram kipfilet of kipdijfilet in blokjes
- 800 gram wokgroente naar keuze
- 40 gram Toversaus®.
- 2 eetlepels van je favoriete bak-en braadolie

Bereidingswijze

Stap 1

Kook de rijst of noodles totdat deze gaar zijn.
Hier hoef je verder niets aan toe te voegen.
Alleen gaarkoken is dus voldoende!

Stap 2

Doe de olie in een ruime wokpan of koekenpan,
bij voorkeur met anti-aanbaklaag. Zet deze pan
op een middel-hoog vuur (temperatuur). Als de
olie heet is schep er dan de Toversaus® in (dus
zonder kip en wokgroente) zodat deze heel even
kan bakken. Let op, niet langer bakken dan
1 minuut. Doe er dan gauw de kip bij en schep dit
dan om. Als de kip bijna gaar is doe er dan de
wokgroente bij, omscheppen en kort verhitten
voor niet langer dan 5 minuten zodat de groente
lekker knapperig en gezond blijft.

Je zult zien dat er ook vanzelf een lekkere saus
ontstaat. Laat de saus niet opdrogen!

Klaar!

Serveer de rijst of noodles op een bord. Schep
hier de heerlijke wokgroente met saus overheen
en smul smakelijk!

Tip

Ook lekker met bijvoorbeeld reepjes ossenhaas.



marinade · smaakmaker · alleskunner!

De beste,
snelste, lekkerste
& dikste!

Tover saus®



Marinade
...voor alles!

BESTEL MAKKELIJK JE TOVERSAUS OP

TOVERSAUS.NL

SHOP NU!

streetfood™

gezellig samen!