



Kippendij in Japanse sesamsaus Woktober

Ingrediënten

- * 1500 gram rijst, ontdooid 400461
- 500 gram papriareepjes,r/gr,ontdoid 400523
- * 300 gram witte uienringen,ontdoid 400560
- * sugar snaps,ontdoid 400529
- *1000 gram kippendijen,blokjes
- * 200 gram Yama Japanse sesamsaus 204878
- *olie 750657
- * Kikkoman sojasaus 204896

Bereidingswijze

- * Marineer de kippendijblokjes met een klein scheutje sojasaus
 - * Doe wat olie in een wok(goed heet laten worden) en bak hier de kippendijblokjes in
 - * Voeg de paprikareepjes ,de uienringen en de sugarsnaps toe en wok even mee
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Voeg daarna de Japanse sesamsaus toe en verwarm dit alles even door

* Serveer/verkoop met de witte rijst

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014