

Recept voor de tussenweek

Kipfilet met champignons en paksoi



Hoofdgerecht voor de tussenweek

Bereiding:

- Verhit 1 eetlepel olie in een wok en bak het vlees in 8 minuten bruin en gaar.
- Voeg de champignons, paksoi en gember toe en wok nog 3-5 minuten.
- Breng het gerecht op smaak met peper.

* Als de pan te droog wordt, voeg dan een scheutje water toe.

1 persoon - 230 kcal

Ingrediënten:

- 1 eetlepel olijfolie
- 120 gram kipfilet, blokjes
- 100 gram champignons, gehalveerd
- 100 gram paksoi, in grote stukken
- 1-2 theelepels gember
- Peper