**OOSTERSE SPITSKOOL IN DE WOK MET KIP**

* 1 spitskool
* 1 dunne prei
* 2 teentjes knoflook
* 2 el olie
* 400 g kipfilet
* 2 el ketjap manis
* zout & peper
* mespunt gemberpoeder
* 1 tl sambal oelek
* 1/2 el kerriepoeder
* 1 dl kippenbouillon

1. Kipfilet in blokjes snijden.
2. Spitskool schoonmaken en in smalle reepjes snijden.
3. Prei in smalle ringetjes snijden, goed wassen en laten uitlekken.
4. Knoflook pellen en uitpersen.
5. Kipfilet vermengen met ketjap, sambal, gemberpoeder en uitgeperste knoflook en ± 15 min. laten intrekken.
6. Olie verwarmen in de wok.
7. Kipfilet hierin ± 3 min. al roerend bakken.
8. Prei en kerriepoeder ± 2 min. meebakken.
9. Spitskool toevoegen en ook omscheppend enkele minuten meebakken.
10. Bouillon erbij gieten.
11. Spitskool ± 10 min. stoven.
12. Af en toe omscheppen.
13. Op smaak maken met zout en peper.
14. Lekker met rijst.

