



---

## Bang Bang Chicken (Gordon Ramsey)

---

### Receptuur

---

#### Ingrediënten

1 krop baby gem sla  
4 gerooket kipfilets  
1 wortel  
3 lente uitjes  
1 rode ui  
4 theelepels sesam zaad

#### Saus

250 gram pindakaas  
5 theelepels sweet chilli sauce  
5 eetlepels sesam olie  
6 eetlepels zonnebloemolie

---

### Voor de garnering

---

#### Bereidingswijze:

Breek de blaadjes los en was de sla in ruim water  
Snij de gerookte kip in dikke repen  
Schil de wortel en snij deze in luciferdunne reepjes (julienne)  
Snij de lente uitjes in dunne reepjes  
Maak het rode uitje schoon en snij deze ook in dunne reepjes.

Rooster in een droge pan de sesamzaadjes lichtbruin



---

#### Voor de saus:

Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een pannetje en verwarm dit voorzichtig au bain marie  
(au bain marie is: in een pan die hangt in een grotere pan met bijna kokend water)  
Het duurt enkele minuten voordat de saus warm is maar op deze manier kan het niet aanbranden of schiften.

---

Zet alle borden uit op een schone bank  
Schik ondertussen de slablaadjes mooi op een bord.  
Verdeel de stukjes kip hier bovenop  
Strooi de reepjes wortel, lente ui en rode ui rond de kip  
Sprenkel de saus over de kip.  
Strooi er wat geroosterde sesamzaadje op en garneer het bord af met wat alfalfa.

---

