

Krokante kip

Niveau: Gemiddeld • Categorie: Overig

Recept voor Krokante kip.

Ingrediënten

- **400 gram** kipfilet (in blokjes/ reepjes)
- **2 eetlepels** maizena
- **1** ei (middel)
- **½ eetlepel** azijn
- **1 eetlepel** sojasaus (Go-Tan)
- **½ theelepel** witte peper
- **50 gram** bloem
- **3 tenen** knoflook (fijn gesneden)
- **1 theelepel** gember (vers – geraspt)
- **75 ml** sojasaus (Go-Tan)
- **5 eetlepels** honing
- **2 eetlepels** lichtbruine basterdsuiker
- **2 eetlepels** maizena
- **½ eetlepel** sesamololie
- **1 theelepel** sesamzaadjes
- olie

Bereidingswijze

- 1 Doe de kip in een ruime kom en meng met de maizena, ei, azijn, sojasaus en witte peper (de bloem komt later). Meng en zet apart.
- 2 Dan gaan we saus maken. Verhit een klein beetje olie in een steelpan en fruit de knoflook en gember hierin aan zodat het zijn smaak afgeeft.
- 3 Voeg dan de sojasaus, 50 ml water, honing en de basterdsuiker toe. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren.
- 4 Meng de maizena met 50 ml water en giet dat er voorzichtig bij. Kook de saus tot deze is ingedikt.
- 5 Haal de saus van het vuur en voeg dan de sesamololie en sesamzaadjes toe.
- 6 Meng nu de bloem door de kip heen.
- 7 Verhit ruim olie (ongeveer 1-2 cm) in een pan. Bak de kip eerst 5 minuten, schep uit de pan, laat uitlekken op een keukenpapiertje en bak ze daarna nog eens in 2 minuten goudbruin. Laat weer uitlekken.
- 8 Meng de kip dan met de saus. Serveer met rijst en een lekkere frisse komkommersalade. Eet smakelijk!

Toegevoegd door Matthieu