

Chinese Ovenkip

Ingrediënten:

1 kilo kippenbouten
5 schijfjes gember
Halve citroen in plakjes
50 ml Cherry
100 ml Japanse Sojasaus
2 eetlepels honing
400 ml water



Bereiding:

Voeg water, sojasaus, Cherry, citroenplakjes en honing in een pan en breng aan de kook.

Laat een beetje afkoelen en leg de bouten er in, ongeveer een uurtje.

Af en toe even omdraaien.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Om het kwartier de kip omdraaien en overgieten met het vocht.

Na een uur is de kip gaar. Lekker met rijst en paksoi.

Recept van basic.

Kijk ook op: www.pcstef.nl



Koken



Marineren



Braden