

Gebakken blokjes kip in een zoetzure hoisinsaus.

Ingrediënten voor 4 personen

500 g kipfile in blokjes gesneden
1 ei
bloem
60 ml pindaolie of zonnebloemolie
2 e olie voor saus
1 e sesamzaad als garnering

Voor de saus:
70 ml kippenbouillon

1+1/2-2 e suiker
2 e Chinese witte rijstazijn
1 e donker Chinese sojasaus
1 e hoisinsaus
1 e sesamolie
1 volle t maïzena



VERDER:

3 lente-ui in 3 cm stukjes gesneden
3 teentjes knoflook, fijn
3 cm verse gember, in dunne reepjes
1 rode peper als jij van pittig houdt
Bereidingswijze

Meng 1 ei door de kippenblokjes.

Haal de kippenblokjes door de bloem.

Voeg de blokjes in een koekenpan zodat de kip precies erin past. (de kip is dan voor de helft met olie bedekt)

Bak de blokjes kip om middelhoog vuur en keer halverwege de blokjes om en bak de andere kant ook goudbruin.

Ontvet de stukjes kip op keukenpapier.

Meng alle saus ingrediënten tot de suiker is opgelost.

Maak 2 e olie in een schone wok of koekenpan heet en voeg de lente-ui, knoflook en gember erbij.

Roerbak op hoog vuur voor 1 min.

Voeg de saus erbij en breng aan de kook.

Voeg de kip bij de saus en roerbak tot alles goed warm is.

Garneer met sesamzaadjes.

Serveertip: Eten met witte rijst.

Kijk ook op: www.pcstef.nl