



Zoetzure kip net als bij de Chinees

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

150 g rijst

marinade kip

200 g kipfilet (in blokjes)

1 ei (klein)

1½ el maïzena

1 tl sojasaus

zoetzure saus

½ ui (in halve ringen gesneden)

1 teen knoflook (fijngesneden)

½ groene paprika (in blokjes)

½ rode paprika (in blokjes)

½ blikje ananas in stukjes (van 227 gram op sap)

2 el azijn

1 el ketchup

½ el gembersiroop

½ el sojasaus

1 el suiker

1 el oestersaus

¼ el maïzena

MATERIAAL: wok, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Doe de kip in een kom en schep het ei, de sojasaus en maïzena erdoor.
2. Laat dit even marineren.
3. Kook ondertussen de rijst.
4. Verhit nu een ruime hoeveelheid olie in de wok zodat er een klein randje in staat en bak de kip in porties goudbruin en krokant.
5. Laat het even uitlekken op wat keukenpapier.
6. Giet de olie uit de wok (en bewaar het eventueel om een andere keer te gebruiken) en wrijf de wok even schoon met een stukje keukenpapier.
7. Verhit een klein beetje olie opnieuw in de wok en fruit de ui en knoflook even kort aan.
8. Voeg de paprika toe, bak bijna gaar en zet het vuur dan laag.
9. Voeg het sap van het halve blikje ananas, azijn, ketchup, gembersiroop, sojasaus, suiker en oestersaus toe.
10. Schep de krokante stukjes kip er weer bij.
11. Maak een maizenapapje door de maïzena met een of twee eetlepels water te mengen en voeg dit toe aan de saus.
12. Laat even staan tot de saus iets ingedikt is.
13. Schep als laatste de stukjes ananas erdoor.
14. Serveer met de rijst en eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

