

Kipgerecht uit Mongolië

Ingredienten voor 2 P

500 gram kippendijen

50 gr maizena

150 ml water

Zonnebloemolie

Peper en zout

2 el sojasaus

2 el sesamolie

2 el bruine suiker

2 el ketjap

4 tenen knoflook

1 rode peper

1 el gembersiroop of
stukje vers gerapte
gember

210 gr Lee Kum Kee
hoisin saus

Bosui voor garnering

Bereiding: (30 minuten)

Snijd de kippendijen in kleine stukjes ca 2 x 2 cm, kruiden met peper en zout en meng de blokjes met de maizena.

Bak de kip op hoog vuur in olie gaar en knapperig

Meng de sojasaus, sesamolie, bruine suiker, ketjap en hoisinsaus in een kom

Pers de tenen knoflook en snijd de peper in dunne ringetjes en fruit dit in een beetje olie in een andere pan. Giet de saus erbij en laat even koken.

Ca 2 el maizena oplossen in 150 ml water en bij de saus gieten. Blijven roeren totdat het kookt.

Giet het overtollig vet van de kip af en doe de kip bij de saus. Even opwarmen en bosui in ringen erover.

Lekker met witte rijst!

Eet smakelijk!