



Krokante zoetzure kip (Chinese stijl)

Knapperige stukjes kip in een glanzende zoetzure saus met paprika en ananas. De takeaway-favoriet die je makkelijk zelf maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes
- 1 ei, losgeklopt
- 80 gr maïzena
- 50 gr bloem
- 1 rode paprika, in stukken
- 1 groene paprika, in stukken
- 200 gr ananasstukjes
- 1 kleine ui, in stukken
- 4 eetlepel ketchup

3 eetlepel rijstazijn
3 eetlepel suiker
1 eetlepel lichte sojasaus
150 ml water
1 tl maïzena aangelengd met 2 eetlepel water
plantaardige olie om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Meng de maïzena en bloem met het losgeklopte ei tot een dik beslag en wentel de kipblokjes erdoor tot ze goed bedekt zijn.
- 2.** Verhit een ruime laag plantaardige olie in een wok of pan tot ongeveer 175 graden.
- 3.** Frituur de kip in porties goudbruin en krokant in ongeveer 5 minuten en laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng in een kom de ketchup, rijstazijn, suiker, sojasaus en het water tot de zoetzure saus.
- 5.** Verhit een eetlepel olie in een schone wok en roerbak de ui en paprika 2 minuten tot ze beetgaar zijn.
- 6.** Voeg de ananasstukjes en de zoetzure saus toe en breng aan de kook.
- 7.** Roer het maïzenapapje erdoor en laat de saus indikken tot ze glanst.
- 8.** Schep de krokante kip erdoor, roer snel om zodat alles bedekt is, en serveer meteen met witte rijst.