

Ingrediënten voor 4 personen

4 kipfilets 6 el japanse sojasaus 6 el mirin 2 el sake suiker naar smaak shishimi togarashi(toko) getoaste sesamzaadjes voor garnering

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Japans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Makkelijke Teriyaki kip

Dit is een heel gemakkelijk, maar toch smakelijk recept en het is echt japans! Het belangrijkste is dat de saus wat dik wordt.

Vorbereiding

Meng de soja, mirin en sake, voeg wat suiker toe naar smaak. Het moet een beetje zoetig worden, maar niet te zoet.

Bereidingswijze

Kruid de kipfilets met wat van shishimi togarashi en zout en bak ze gaar. Als ze zo goed als gaar zijn, de kipfilets uit de pan nemen en over de breedte doorsnijden, maar niet helemaal. Zo houd je dus de kipfilets heel, alleen zitten er diepe inkepingen in. Over iedere filet 1 el saus gieten en even in de pan warm houden. In een ander pannetje de rest van de marinade zachtjes koken tot een stroperige saus ontstaat. De kip serveren op een bedje van rijst, daar wat van de "dikke" saus over gieten en bestrooien met wat sesamzaadjes.