

Ingrediënten voor 4 personen

50 gr suiker 75 ml natuurazijn 2 el ketchup 2 el sojasaus 2 tenen knoflook 500 gr kipfilet 2 eieren 100 gr maizena 2 paprika's (groen en/of rood) zonnebloemolie om in te frituren of te bakken

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zoet-zure kip

Dit gerecht staat bij elke buurtchinees op de kaart maar is dan in mijn ogen vaak veel en veel te zoet. Daarom kun je hem maar beter zelf thuis maken, dan kan je zorgen dat het zure aspect van dit kippetje ook goed naar voren komt. Als je de perfecte balans te pakken hebt, is dit echt een topgerecht. Bovendien kun je dit makkelijke en snelle recept nagenoeg maken met producten uit de voorraadkast. Heb je geen paprika voorhanden wees dan creatief met wat je wel hebt. Dit recept voor zoet-zure kip is ook lekker met wat knapperige sugar snaps of stukjes sperziebonen.

Bereidingswijze

Doe voor de zoetzure saus door de suiker, de natuurazijn, de ketchup en sojasaus in en kommetje. Pel de knoflook, rasp en roer door de saus. Verhit olie in een (frituur)pan tot 180 °C. Snijd de kipfilet in blokjes, kluts de eieren en doe de maizena in een kom. Haal de kip door het ei en daarna door de maizena tot elk stukje aan alle kanten bedekt is. Frituur de kip in 2-3 minuten goudbruin en gaar. Snijd de paprika in stukken. Verhit een paar eetlepels zonnebloemolie in een wok of koekenpan en bak hierin de paprika circa 1 minuut. Doe de saus erbij en breng aan de kook. Doe de kip in de pan, roer door en laat nog 30-60 seconden pruttelen tot de saus iets dikker is. Serveer direct.

Serveertips

Het bereiden van de zoetzure kip is heel simpel maar o zo lekker! Ik waan me altijd even in Azie als ik dit gerecht gemaakt heb en aan het eten ben. Eigenlijk al eerder want de geur transporteert me altijd meteen terug naar Azie. Probeer het zelf maar eens!

