

Ingrediënten voor 4 personen

2 kipfilets, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 groene paprika, 1 klein blikje bamboespruiten, zout, 1 tl maizena, 3 el olie, 1 tl gemberpoeder, Voor de saus, 2 el sojasaus, 2 el ketchup, 2 el rode wijnazijn, 2 el bruine basterdsuiker, 8 el kippebouillon.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zoetzure Chinese Kip

### Hulpmiddelen

Wok

### Bereidingswijze

Pel en snipper de ui en pers het teentje knoflook uit. Snijd de schoongemaakte paprika in kleine blokjes. Snijd de uitgelekte bamboespruiten in dunne reepjes. Snijd het kippevlees ook in dunne reepjes. Meng een beetje zout door de maizena en wrijf het vlees ermee in. Verhit de olie in een grote pan. VOeg de reepjes vlees toe en bak die, al roerende, 5 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Doe de ui, knoflook, bamboespruiten, paprika en gemberpoeder in de pan en fruit al roerende gedurende 2 minuten in de achtergebleven olie. Meng in een kom de ingrediënten voor de saus. Voeg dit aan de inhoud van de pan toe. Breng al roerende aan de kook. Voeg dan de reepjes kippevlees toe. Roer goed en laat het vlees in 1 minuut door en door warm worden in de saus.