

## Ingrediënten

1 1/2 kilo kippenvlees, liefst donker vlees van poten en borst, in grote stukken gesneden  
60 ml donkere sojasaus  
1 theel. witte peper  
1 ei  
110 gr. maizenaplantaardige olie om te frituren  
2 bosjes gesneden lenteui  
16 kleine, gedroogde pepertjes  
Voor de saus:  
60 gr. maizena  
60 ml. water  
1 1/2 theel. gemalen knoflook  
1 1/2 theel. gemalen gemberwortel  
150 gr. suiker  
1 1/4 dl. lichte sojasaus  
60 ml. rijstazijn  
60 ml. kookwijn  
3 3/4 dl. kippenbouillon  
1 theel. vetsin

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## General tso's kip

Zeer pittig kipgerecht

### Vorbereiding

Voor de saus: Meng de maizena met het water, voeg de knoflook, gemberwortel, suiker, lichte sojasaus, rijstazijn, wijn, kippenbouillon en vetsin toe. Roer tot de suiker is opgelost en laat het koelen. Doe in een grote schaal de kip en meng er de donkere sojasaus en de witte peper door. Klop het ei los en roer het door het kippenvlees. Voeg er de maizena aan toe en zorg dat alle stukken kip gelijkmatig bedekt zijn. Doe er 2 deciliter plantaardige olie bij om de kip van elkaar te houden. Verdeel de kip in kleine porties en frituur ze in de hete olie, op hoge temperatuur tot ze knapperig zijn. Laat overtollige olie afdruipe door de stukken kip op keukenpapier te laten uitlekken.

### Bereidingswijze

Doe, als al de kipstukken zijn gefrituurd, een kleine hoeveelheid olie in een wok en verhit die tot het gloeiend heet is. Voeg de lenteui en de pepertjes toe en roerbak dit kort. Roer de saus nog een keer goed door en giet hem in de wok. Doe er de kipstukken bij en kook het even door tot de saus wat is ingedikt.

### Serveertips

Serveer direct, garneer de schotel met roosjes even gekookte broccoli. Geef er gestoomde rijst bij. Eet smakelijk!