

Ingrediënten voor 4 personen

500g kipfilet 1/2 zakje gebakken uitjes 3 eetlepels(el) bruine basterdsuiker 2 el azijn 2 el ketjap 2 el tomatenketchup 2 el sambal 1 klein blikje perziken

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Zoetzuur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Surinaamse kip

Een pittig kipgerecht dat redelijk snel te bereiden is met een verbluffend resultaat. van "d12mail"

Bereidingswijze

De klein gesneden stukjes kipfilet zouten en aanbraden. De basterdsuiker, azijn, ketjap, tomatenketchup en de sambal mengen. Deze substantie toevoegen aan het vlees. Wat water bij het vlees doen, dan de uitjes erbij en dit alles een kwartiertje laten sudderen. 5 minuten voor het opdienen de perziken toevoegen.

Serveertips

Serveren met rijst en frisse komkommersalade. Opmerking: Ik heb minder sambal gebruikt ipv 2 eetlepels, 1 dessertlepel (1 maat groter dan een koffielepel)

