



KOE LO KAI

Krokante kip in zoetzure saus

BOODSCHAPPEN

500 gr. kipfilet
100 gr. maïzena
1 zak panko
1 ui
2 eieren
1 rode paprika
1 gele paprika
1 blikje ananas
1/2 komkommer

Saus:

120 ml azijn
4 el. ketchup
1 el. honing
100 gr. suiker
2 el. sojasaus

Doe de ingrediënten voor de zoetzure saus bij elkaar in een kom en meng alles door elkaar.

Snijd de kipfilet in stukjes en bestrooi met peper en zout. Meng de kip met de helft van de maïzena. Kluts de eieren los. Haal de kip door het eiermengsel en vervolgens door de panko rollen.

Frituur de kip in 3 á 4 minuten goudbruin en knapperig. Frituur niet alles tegelijk, dan koelt de olie te snel af.

Snijd de ui en de paprika's in stukken. Verhit een beetje olie in een hapjespan en bak de ui tot het glazig ziet. Doe de paprika bij de ui en bak even mee.

Zet het vuur laag en giet de saus in de pan. Meng 1 theelepel maïzena met een eetlepel water en roer het door de saus. Laat de saus zacht pruttelen tot hij dikker wordt. Serveer de kip en saus apart of samen, maar als je de kip ij de saus voegt, is hij minder krokant.

