



Sticky chicken saus

Een kleverige, glanzende zoet-hartige saus op basis van soja, honing en look die kip meteen naar een hoger niveau tilt. Ideaal voor wings, drumsticks of wokstukjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	4	Saus

Ingrediënten

- 60 ml sojasaus (bij voorkeur donker of een mix van licht en donker)
- 60 ml honing of ahornsiroop
- 2 el rijstazijn of gewone azijn (of limoensap)
- 2 el bruine suiker (optioneel, voor extra karamelisatie)
- 2 teentjes look, fijngehakt of geperst
- 1 kl geraspte gember (vers of uit een potje)
- 1 el sesamololie (optioneel, voor een Aziatische toets)
- 1 à 2 kl maïzena
- 2 el water

optioneel: 1 à 2 el sriracha of chilivlokken voor wat pit

Bereidingswijze

1. Meng alles behalve de maïzena en het water in een steelpannetje: sojasaus, honing, azijn, look, gember, suiker, sesamolie en eventueel sriracha.
2. Verwarm op middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost, roer regelmatig.
3. Meng de maïzena met het water tot een glad papje en roer dit door de saus.
4. Laat kort doorkoken tot de saus dik en stroperig wordt, dit duurt meestal maar 1 à 2 minuten.
5. Giet de saus over gebakken of gebraden kip, of wok de kipstukjes er nog even in tot alles mooi glanst en plakt.
6. Werk af met sesamzaadjes en fijngesneden lente-ui voor extra crunch en presentatie.

Tip

Voor een extra sticky effect laat je de kip na het mengen met de saus nog even karameliseren onder de grill of in een hete pan. De saus werkt ook prima op tofu of scampi, of als marinade.

Lekker met

Kippenvleugels, drumsticks of gewokte kipreepjes met rijst