



## Zoetzure saus

*De klassieke Chinees-Kantonese saus, helder en glanzend met een frisse balans tussen zoet en zuur. Perfect bij gefrituurde kip, varkensvlees of scampi.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

- 3 el rijstazijn of witte azijn
- 3 el suiker
- 2 el ketchup
- 1 el sojasaus
- 200 ml water of ananassap
- 1 el maïszetmeel
- 2 el koud water
- 1 halve rode paprika, in blokjes
- 1 halve groene paprika, in blokjes

enkele stukjes ananas

## Bereidingswijze

---

1. Doe de azijn, suiker, ketchup, sojasaus en het water of ananassap samen in een steelpan.
2. Breng het geheel op een matig vuur al roerend aan de kook tot de suiker volledig opgelost is.
3. Voeg de blokjes paprika en de stukjes ananas toe en laat 3 à 4 minuten meekoken tot de paprika beetgaar is.
4. Meng het maïszetmeel glad met het koude water tot een papje.
5. Roer dit papje door de kokende saus en blijf roeren tot de saus indikt en helder glanst.
6. Haal van het vuur zodra de gewenste dikte bereikt is. De saus mag niet te lang doorkoken.

### Tip

Voeg de paprika pas laat toe zodat hij lekker knapperig blijft.

### Lekker met

Gefrituurde kip, varkensvlees, scampi of tofu met witte rijst

### Dranktip

Een fris blond bier of ijsthee

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)