



## Teriyaki kip

*Malse stukjes kip in een glanzende zoetzoute teriyakisaus. Een echte Japanse klassieker die snel op tafel staat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kipfilet
- 4 el sojasaus
- 3 el mirin
- 2 el sake
- 1 el honing
- 1 kl geraspte gember
- 1 teentje look
- 1 el zonnebloemolie
- 2 lente-uitjes

1 kl sesamzaad

400 gr sushirijst

## Bereidingswijze

---

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking en houd warm.
2. Snijd de kipfilet in mondgrote stukken.
3. Meng in een kommetje de sojasaus, mirin, sake, honing, geraspte gember en geperste look tot een saus.
4. Verhit de olie in een pan op hoog vuur en bak de kip 5 à 6 minuten goudbruin en gaar.
5. Giet de saus erbij en laat 3 à 4 minuten pruttelen tot ze indikt en glanst rond de kip.
6. Bestrooi met fijngesneden lente-ui en sesamzaad en serveer met de rijst.

---

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