



Teriyaki kip

Malse stukjes kipfilet in een glanzende zoetzoute teriyakisaus. Een echte Japanse klassieker die snel op tafel staat en perfect combineert met luchtige sushirijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

1 kl sesamzaad

400 gr sushirijst

Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm.
2. Snijd de kipfilet in mondgrote stukken van ongeveer 3 cm.
3. Pers de look fijn. Meng in een kommetje de sojasaus, mirin, sake, honing, geraspte gember en geperste look tot een gladde saus.
4. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan op hoog vuur. Bak de kipstukken 5 tot 6 minuten, regelmatig omscheppend, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn.
5. Giet de saus over de kip en laat 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot de saus indikt en glanzend rond de kip kleeft. Schep de kip regelmatig om zodat elk stukje goed bedekt raakt.
6. Snijd de lente-uitjes in fijne ringetjes. Verdeel de rijst over de borden, schik de kip erbovenop en bestrooi met lente-ui en sesamzaad.

Tip

Heb je geen sake in huis, vervang die dan door een droge sherry of gewoon water. De smaak wordt iets minder diep, maar het resultaat blijft prima.

Lekker met

Gestoomde broccoli of bok choy passen uitstekend naast dit gerecht.

Dranktip

Een gekoelde Japanse biersoort zoals Asahi of Sapporo sluit mooi aan bij de zoetzoute smaken van de teriyakisaus.