



Krokante zoetzure kip (Chinese stijl)

Knapperige stukjes kip in een glanzende zoetzure saus met paprika en ananas. De takeaway-favoriet die je makkelijk zelf maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes
- 1 ei, losgeklopt
- 80 gr maïzena
- 50 gr bloem
- 1 rode paprika, in stukken
- 1 groene paprika, in stukken
- 200 gr ananasstukjes
- 1 kleine ui, in stukken
- 4 el ketchup

3 el rijstazijn
3 el suiker
1 el lichte sojasaus
150 ml water
1 tl maïzena aangelengd met 2 el water
plantaardige olie om te frituren

Bereidingswijze

1. Meng de maïzena en bloem met het losgeklopte ei tot een dik beslag en wentel de kipblokjes erdoor tot ze goed bedekt zijn.
2. Verhit een ruime laag plantaardige olie in een wok of pan tot ongeveer 175 graden.
3. Frituur de kip in porties goudbruin en krokant in ongeveer 5 minuten en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Meng in een kom de ketchup, rijstazijn, suiker, sojasaus en het water tot de zoetzure saus.
5. Verhit een eetlepel olie in een schone wok en roerbak de ui en paprika 2 minuten tot ze beetgaar zijn.
6. Voeg de ananasstukjes en de zoetzure saus toe en breng aan de kook.
7. Roer het maïzenapapje erdoor en laat de saus indikken tot ze glanst.
8. Schep de krokante kip erdoor, roer snel om zodat alles bedekt is, en serveer meteen met witte rijst.

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