MAISON PRIMAGO

KIP CASHEW

Ingrediënten voor 4-5 personen:

- 500 gram kipdijen of kiphaasjes in blokjes
- 2 eieren
- 200 gram bloem
- 2 el ketjap
- peper en zout
- 2 el sesamolie
- 4 el hoisinsaus
- 2 el sojasaus
- 3 à 4 el bruine basterd- of palmsuiker
- 1 el sambal
- 3 bosuien
- 1 cm verse gember (geraspt)
- 2 tenen geraspte knoflook
- sap van een halve citroen/limoen
- 1 gesnipperde ui
- 1 rode puntpaprika
- 150 gram ongezouten cashewnoten
- 1/2 komkommer in schijfjes
- 75 gram rijst per persoon

Bereiding saus:

Stap 1

Bak de knoflook, gember en ui lichtbruin in de sesamolie. Voeg de in blokjes gesneden paprika toe en bak het even aan.

Stap 2

Zet het vuur laag en voeg de suiker, hoisin en 2 el sojasaus toe. Voeg een beetje water toe zodat de suiker niet gaat aanbranden. Nu kun je beetje bij beetje citroensap, wat peper en zout toevoegen. Blijf tussendoor proeven om de smaak te testen. Er moet een goede balans ontstaan tussen zoet en zuur.

Stap 3

Voeg 3/4 van de gesneden lente-ui (1/4 bewaren voor garnering) aan de saus toe. Bepaal of de dikte van de saus goed is anders kan je nog een beetje water toevoegen.

Stap 4

Rooster in een andere koekenpan de cashewnoten.

Kook alvast de rijst volgens de verpakking.

Bereiding kip:

Stap 1

Leg 3 schalen klaar en vul 1 schaal met de bloem, 1 schaal met de losgeklopte eieren met 2 el ketjap en eventueel snufje zout.

Stap 2

Haal de stukjes kip eerst door het eimengsel en daarna door de bloem en doe de kip in een aparte schaal.

Stap 3
Verwarm in een diepe hapjespan met dikke bodem een laag zonnebloemolie.
Bak nu de kip in delen in de olie totdat deze bruin ziet. Laat de kip uitlekken op een bord met keukenpapier. Voordat de volgende portie kip uit de pan komt voeg je de gebakken kip toe aan de saus en herhaal je het bakken totdat alles gebakken is.
Stap 4
Zet de saus op een laag pitje en roer de kip er goed doorheen. Als laatste voeg je de cashewnoten aan de saus toe.
Serveer de kip met rijst en wat schijfjes komkommer.
Garneer het geheel met de overgebleven lente-uitjes.