

Geglazuurde Japanse kip

Benodigheden voor 4 personen:

- 1 el aardnotenolie
- 4 kippenborstfilets, zonder vel of bot, diagonaal gesneden
- lente-uitjes, in de lengte gescheurd om te garneren

Glazuur:

- 0,75 dl Japanse of andere donkere sojasaus
- 0,75 dl rijstwijn of medium dry sherry
- 3 el kristalsuiker

Bereiding:

- doe voor het glazuur de sojasaus, de rijstwijn of sherry en de suiker in een kleine pan
- kook het geheel al roerende zachtjes 3 minuten, totdat de suiker is opgelost
- verhit de olie in een grote koekenpan en bak de kip in 3-5 minuten lichtbruin
- schenk het glazuur erover
- bak de kip onder af en toe keren 5 minuten, totdat het glazuur bijna is verdampt en de kip geglazuurd en gaar is
- serveer de kip met rijst en garneer met lente-uitjes