Hoofdgerechten / China

Gong Bao-kip



Kipblokjes met pinda's en gedroogde pepers in een saus waarbij de azijn belangrijker is dan de suiker.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Kipfilet — in blokjes van 2 cm
- ☐ 2 eetlepels maizena
- ☐ 8 stuks Hele gedroogde pepers
- ☐ 3 eetlepels Chinkiang zwarte azijn
- ☐ 2 theelepel suiker
- ☐ 15 g Gember
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie
- ☐ 1 stuk Eiwit
- ☐ 80 g Geroosterde pinda's
- ☐ 1 theelepel Sichuan-peperkorrels
- ☐ 2 eetlepels sojasaus
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 4 stuks Lente-ui

Zo maak je het.

01 Meng de kip met het eiwit, een lepel maïzena, een lepel soja en een snufje zout en laat dit twintig minuten staan.

02 Meng vooraf de saus: azijn, de rest van de soja, de suiker en de rest van de maïzena met twee eetlepels water. Houd het binnen handbereik; er is geen tijd om het later te mixen.

03 Verhit de olie en bak de pepers met de Sichuan-peper twintig seconden, tot ze donker maar niet zwart zijn. Verbrande chili wordt bitter.

04 Voeg de kip toe en laat deze een minuut met rust, roer en kook door – nog twee minuten.

05 Voeg de knoflook, gember en het wit van de lente-ui toe en giet na een halve minuut de saus erbij. Het wordt binnen enkele seconden dikker. Voeg van het vuur de pinda's en het groen van de ui toe.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: John Thompson from Iqaluit / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / gong-bao-chicken