

Kip uit de sauspan met balsamicoazijn

- 1,5 kg kippenbouten zonder vel. Elk bout in 3 delen verdeeld
- 4 teentjes knoflook, fijn
- 2 rode pepers, fijn
- 2 theelepels suiker
- 125 ml **Terra Creta Balsamico**
- 100 ml ketjap manis (ABC)
- 50 ml ketjap asin

Garnering

- Geraspte citroenschil
- Lente-ui ringetjes

Bereidingswijze

Doe de kippendelen in een braadpan en voeg water, knoflook, rode peper, suiker, azijn en de 2 soorten ketjap toe.

Breng aan de kook en kook 30 min. zachtjes zonder deksel op de pan.

Verhoog vuur en kook vocht in tot een iets verdikte saus (niet stroperig).

Doe de kip op een serveerschaal en garneer met lente-uitjes en geraspte citroenschil.

Dit smaakt heerlijk bij Bami Goreng



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

