

Ingezonden door Janekee



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kilo kipfilet
- 2 grote uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels stroop
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 200 gram tomatenpuree
- ketjap manies
- sambal
- 1 bouillonblokje
- water
- pandang rijst
- vruchtjes uit blik/ananas

Bereiding

De kip in blokjes snijden en marineren met de ketjap en de sambal. Dit laten in trekken in de koelkast totdat de saus bereid is. De rijst ondertussen opzetten en laten koken. De uien in stukjes snijden. De stroop/suiker/tomatenpuree/uien in een pan doen en opwarmen. De saus op gewenste dikte maken met het bouillonblokje opgelost in water, sambal na smaak toevoegen. Hoe heter de saus hoe heter de kip. De saus lekker laten pruttelen. Ondertussen het vlees bakken totdat het gaar is. Dit alles apart opdienen.

Als lekker bijgerecht en om te blussen zet ik er altijd een blikje ananas/vruchtjes bij.