

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 citroen
- 2 bostuitjes
- 4 kipfilets a 125 gram
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 1/2 dl. kippenbouillon (tablet)
- 2 eetlepels ketjap Manis
- 2 theelepels maizena
- Peper en zout

Bereiden

Pel en hak de ui en de knoflook fijn. Boen de citroen schoon onder warm stromend water en rasp de gele schil er dun af. Pers de citroen uit. Maak de bos uitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes. Wrijf de kipfilets in met peper en zout. Verhit de olie en bak de kipfilets op een hoog vuur in ca 25 min. rondom bruin en gaar. Voeg het citroensap, de bouillon, de ketjap aan het bakvet toe en breng alles aan de kook. Bind de saus met de met een beetje water los geroerde maizena Schep de Bosui erdoor. Snij de de kipfilets in plakjes en lepel de saus erover. Lekker met gebakken krieltjes en roergebakken prei met wortel.