



OVERHEERLIJKE HONING- CITROENKIP

NODIG:

300 witte rijst
1 broccoli
1 rode (punt) paprika
1 el olijfolie
1 el boter
400 gram kipfilet in blokjes
2 lente-uien
100 gram taugé
1el sesamzaadjes
150 ml kippenbouillon
ananassap van een blik van
140 gram
sap van 1 citroen
3 el honing
1 blokje verse gember
geraspt
3 tenen knoflook
1 el ketjap
2 el maïzena
1 tl sweet chilisaus

DOEN:

1. Kook de rijst volgens de verpakking en kook de broccoli totdat ze gaar zijn (± 5 minuten)
2. Verhit olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Kruid de kip met zout en peper naar smaak. Bak de kip goudbruin in olie en boter, ongeveer 2-3 minuten en zet opzij.
3. Doe kippenbouillon, ananassap, citroensap, honing, ketjap, azijn, gember, knoflook, maïzetmeel en chilisaus in de pan. Breng aan de kook en zet het vuur lager en laat 4 à 5 minuten sudderen. Roer de kip er voorzichtig door, vervolgens paprika, taugé en broccoli.
4. Serveer de citroenkip met rijst, ananas en garneer met lente-ui en sesamzaadjes.

Tip: je kunt de kip eventueel vervangen door scampi's.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU