

Lemon Chicken Bites

Benodigheden voor 2 personen:

- ❖ 150 gram kipblokjes
- ❖ 0,5 rasp van citroen
- ❖ 1 teen knoflook (fijngehakt)
- ❖ 1 eetlepel sojasaus
- ❖ 1 snuf zeezout
- ❖ 1 snuf vers gemalen peper
- ❖ schaalkje bloem
- ❖ schaalkje losgeklopte eieren
- ❖ schaalkje panko broodkruim
- ❖ Saus
- ❖ 50 milliliter kippenbouillon
- ❖ 0,5 rasp van citroen
- ❖ 1 sap van citroen
- ❖ 4 eetlepels fijne kristalsuiker
- ❖ 2 eetlepels water
- ❖ 1 eetlepel maïzena
- Opmaak
- ❖ 2 bosui (snijden in ringetjes)
- ❖ 1 eetlepel sesamzaadjes (eventueel geroosterd)
- ❖ gekookte rijst (voor als je het als maaltijd wil nuttigen)



Bereidingswijze:

Meng in een schaalkje de kipblokjes met het rasp van een citroen, knoflook, sojasaus, zout en peper. Zet drie schaalpjes op het aanrecht met hierin bloem, losgeklopte eieren en panko broodkruim /paneermeel. Haal de kipstukjes één voor één eerst door de bloem, dan door het ei en vervolgens door de broodkruim / paneermeel. Als alle kipstukjes een jasje hebben, kan je ze frituren op 170gr totdat ze mooi bruin gebakken en gaar zijn. Als je twijfelt over de gaarheid, kan je een dik stukje opensnijden om te bekijken. Verwarm een koekenpan en doe hierin de kipbouillon, rasp en sap van citroen en suiker. Meng dit goed door elkaar en laat het koken. In een schaalkje meng je de maïzena met water tot een papje. Doe dit in de koekenpan en meng weer door totdat het sausje goed gebonden is. Roer vervolgens de krokante kipstukjes erdoor. Serveer de kipstukjes los of als maaltijd met rijst erbij. Maak af met ringetjes van bosui en (geroosterde) sesamzaadjes.

Bron: www.sterkindekeuken.nl