

ZaZoe Kip

Ingrediënten

Zacht-zoet kiprecept voor 4 personen

- 2 dubbele kipfilets
- Kipkruiden
- 2 uien
- Olie
- 2 blikjes tomatenpuree
- 4 eetlepels Japanse sojasaus (bijv. Kikkoman)
- 1 theelepel sambal oelek
- 5 eetlepels SteviJa Kristal[®]
óf
- 7 eetlepels SteviJa Zoetpoeder[®]
- 2 eetlepels azijn
- 6 eetlepels water
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- Maïzena (optioneel)
- Rijst



Bereiding

Snijd de kipfilet in kleine stukjes en kruid deze met de kipkruiden. Pel de uien en snijd ze in ringen.

Bak de kipstukjes in de hete olie goudbruin. Voeg de ui toe en fruit deze enkele minuten licht mee.

Roer in een kom de tomatenpuree, sojasaus, sambal, het Kristal, azijn, water, kerriepoeder en het paprikapoeder door elkaar en voeg deze saus bij de kipfilet. Laat de kip circa 10 minuten sudderen en bind de saus desgewenst met de in een scheutje water losgeroerde maïzena.

Serveer de ZaZoe Kip met rijst.

Tip: Lekker met een frisse salade van tomaat en komkommer.