

Zoetzure

Kip

Ingrediënten: 300 gram kipfilet in blokjes 50 gram ananas 50 gram groene paprika 100 gram uien	Marinade: 1 eetlepel sojasaus, 1 eigeel 1 eetlepel maïzena
Maïzena Water Azijn Suiker Ketchup Zout Olijfolie	Meng de marinade, leg de kip er 20 minuten in. Paneer de kip met 6 eetlepels maïzena. Frituur de kip 3 minuten in olie.

Paprika in kleine stukjes snijden, snipper de uien en ananas in kleine stukjes.

Verhit 1 eetlepel olie in een pan, voeg de uien, paprika en ananas toe en bak het geheel kort.

Voeg 3 eetlepels suiker, 3 eetlepels azijn, 3 eetlepels water 3 eetlepels ketchup en een ½ theelepeltje zout toe.

Breng dit mengsel aan de kook.

Voeg de kip bij de uien, paprika en ananas en meng alles goed door elkaar.

Serveer met rijst en salade