

Chinese kip

Ingrediënten

- ✓ 400 gr wilde rijst
- ✓ 4 kippenbouten
- ✓ 4 ajuinen
- ✓ 3 eetlepels suiker
- ✓ 3 eetlepels tomatenpuree
- ✓ 2 eetlepels ketchup
- ✓ 2 eetlepels sushi azijn
- ✓ 3 eetlepels ketjap manis
- ✓ 2 teentjes look
- ✓ 2 eetlepels witte wijn azijn
- ✓ Lente ui fijngehakt



Bereiding

- ✓ Kruid de kip met peper en zout of kippenkruiden en bak ze even aan in de pan tot ze lichtbruin kleuren;
- ✓ Reinig de ajuin en look, snij de ui in 4 en doe samen met de look in de mengbeker en hak 5 sec /snelheid 5
- ✓ Voeg olijfolie toe en stook 3min/120°/snelheid 1
- ✓ Zet de blade cover op de messen
- ✓ Doe alle andere ingredienten in de mengbeker.
- ✓ Leg de kippenbillen erbij en doe water in de mengbeker tot alles bijna onder staat.
- ✓ Laat garen 1.5 uur op 90°/snelheid 1
- ✓ Kook ondertussen de rijst in een pot op het vuur, of in de thermomix friend.
- ✓ Haal de kippenbillen uit de mengbeke, verwijder de blade cover en doe wat mais zetmeel in de saus en laat nog even goed doorkoken 4 min/100°/snelheid 3