



Teriyaki kip



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kippendijen (ontbeend, met vel)
1 1/4 deciliter mirin (of sherry)
1 1/4 deciliter sojasaus
1 gember (5 cm, fijngesneden)
2 paksoys (grofgesneden)
eetlepel arachideolie
sesamolie
rijst
1 bosje koriander
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met de mirin, de sojasaus en de gember in een plastic diepvrieszak. Sluit goed af, zorg dat er geen lucht meer in de zak zit.
- 2.** Laat enkele uren tot een nacht marineren in de koelkast. Verhit een grillpan (of doe dit op de bbq) en gril de stukken kip mooi goudbruin (± 6 minuten per kant).
- 3.** Snij de kip in plakjes. Roerbak de paksoy in arachideolie en werk af met een beetje sesamolie, koriander en lente-uitjes. Serveer de kip met de groenten en de rijst.