

Zoetzure kip met ananas

(4 personen)

Ingrediënten:

- 350 g rijst (2 pers. - 90g)
- 400 g kipfilet in blokjes
- Flinke scheut zonnebloemolie
- 3 el bruine basterdsuiker
- 4 el rodewijnazijn
- 1 paprika in blokjes
- 1 blikje ananas in blokjes (225 g)
- 2 el maizena
- ev. 1 lente-ui in dunne ringetjes

Bereiding:

- Kook de rijst
- Verhit intussen de zonnebloemolie in een wok, bak hierin de kipblokjes krokant en leg ze op een bord.
- Meng de maizena in een kom met 4 el water.

- Meng de suiker met de azijn in een andere kom.
- Voeg het azijnmengsel aan de rest van de olie toe en schep de kip erdoor.
- Voeg de paprika en de ananas toe en roerbak dit enkele minuten.
- Voeg de maizena en het ananassap toe en roer tot de saus dikker wordt.
- Serveer met de rijst en bestrooi met ringetjes bosui.

