

## **KIP HONG-KONG 4 personen**

500 gram kipfilet  
75 gram boter of margarine  
2 eetlepels suiker  
2 dl water  
2 eetlepels gesnipperde ui  
2 eetlepels bloem  
1 theelepel zout  
1 theelepel peper  
2 teentjes knoflook  
1 gemberblokje  
1 augurk in  
2 eetlepels zilveruitjes  
3 eetlepels azijn  
3 eetlepels ketjap  
1 groot blikje tomatenpuree  
4 plakken ananas + 4 eetlepels sap  
1 theelepel djahe  
1 theelepel vetsin  
1 eetlepel selderij  
Tabasco naar smaak  
Maizena

Smelt de suiker in een warme pan, laat het vuur zachtjes aan staan. Is de suiker geheel opgelost dan afblussen met water en goed laten oplossen.

Daarna overgieten in een schaal.

Snij de kipfilet in reepjes. Bestrooien met peper, djahe, ui en bloem.

Dit alles in de boter licht bruin bakken.

Aan het caramelwater toevoegen: gember, knoflook, ananas (in blokjes) met het sap, zilveruitjes, augurk, ketjap, azijn en tomatenpuree.

Toevoegen aan het vlees en ongeveer 30 minuten zachtjes laten sudderen.

Eventueel binden met maizena.

Op smaak brengen met (tabasco) vetsin en selderij