



## LEMON & GARLIC CHICKEN WITH SWEET & SOUR SAUCE

Receptuur voor 4 personen (8 stukken)

### Ingrediënten:

1 lepel gedroogde knoflook flakes  
(of 5 tenen verse knoflook 1 dag van tevoren drogen)  
½ rode peper  
½ citroen  
75 gram broodkruim (panko )  
1 dl. Olijfolie  
1 bosje peterselie  
600 gram kipfilet

Saus:  
1 sjalot  
1 stukje gemberwortel (4 CM.)  
Olie  
1 glas witte wijn  
sap van 1 limoen  
1 dl. Slagroom  
100 gram boter  
5 el. Sweet chili saus  
½ eetlepel wasabi pasta  
6 el. Sojasaus kikomansaus



Materiaal: snijplank, mes, bijl, plasticfolie, koekenpan, citruspers, rasp, fornuis met oven

### Bereidingswijze:

Snij de kipfilet in 8 gelijke stukken, sla de kip plat met een keukenbijltje tussen 2 lagen plasticfolie.

Pers de helft van de citroen uit en snij de andere helft in plakjes.

Giet het sap over de kipfilets en laat 10 minuten staan.

Neem gedroogde knoflook flakes of maak deze een dag van tevoren zelf.

(Pel de teentjes knoflook en hak deze grof, laat de knoflook drogen in de oven op een lage temperatuur ca. 60 min. op 120 graden Celsius).

Dep de kip droog en breng de filet op smaak met zout en peper.

### Saus:

Pel en snipper de sjalot.

Schil en rasp de gemberwortel.

Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de sjalot.

Voeg gember, witte wijn en limoensap toe en laat tot ongeveer de helft inkoken.

Voeg de slagroom toe en laat ook tot ongeveer de helft inkoken. Roer blokjes boter door de saus totdat deze helemaal zijn opgenomen.

Passeer de saus door een zeef en breng op smaak met de chilisaus, wasabipasta en sojasaus.

Meng de gedroogde knoflook en het broodkruim.

Snij de peper zeer fijn en meng deze door het paneermeel.

Druk de kipfilets in het paneermeel zodat dit blijft plakken.

Verhit de olie in een platte koekenpan.

Bak de kipfilets goudbruin aan beide kanten leg deze op een bakplaat met bakpapier.

Zet deze op het teken van de kok in de oven (10 minuten voor het uitserveren).

Serveer de filets met de overige componenten en een plakje citroen en garneer met wat peterselie.