**Dragon Chicken van The Curry Guy**

Nodig:

*Voor de marinade:*

1 ei

1 eetlepel sojasaus

2 eetlepels Chinese rijstwijn

1 theelepel versgemalen zwarte peper

1 theelepel zout

2 eetlepels knoflook&gemberpasta

3 eetlepels maïzena

*Voor de kip:*

400 gram kipdijfilet, in blokjes

Flink handje cashewnoten

Koffielepel knoflookpasta

Koffielepel gemberpasta

3 lente-uitjes, fijngesneden

Ruime eetlepel gedroogde chilivlokken/dried wild red pepper

1 rode paprika, in dunne reepjes gesneden

2 eetlepels sojasaus

70 ml ketchup

1 theelepel honing

70 ml water

1/3 kippenbouillonblokje

1 eetlepel chilisaus

Bereiding:

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een mengkom tot een gladde massa zonder klontjes. Voeg de kipblokjes toe en meng ze door de marinade tot ze volledig bedekt zijn. Laat maximaal 4 uur marineren. Verwarm een flinke laag olie in een grote wok of koekenpan op middelhoog vuur en voeg de kip voorzichtig toe aan de olie en bak een paar minuten of tot ze goudbruin zijn. Doe over op een bord en zet opzij. Verwarm in een tweede braadpan ongeveer 3 eetlepels en roer de cashewnoten erdoor. Roer ongeveer een minuut, bak ze rondom bruin en roer dan de gehakte knoflook, gember en lente-uitjes erdoor. Blijf ongeveer een minuut roeren en voeg dan de chilivlokken en paprika toe. Bak ongeveer een minuut en roer dan de sojasaus, ketchup, honing, chilisaus, het bouillonblokje en het water erdoor. Breng dit aan de kook zodat de paprika wat zachter wordt. Voeg de gebakken kip toe en roer goed. De saus moet letterlijk aan de kip plakken. Breng op smaak met peper en zout en bestrooi voor het serveren met de geroosterde sesamzaadjes. Serveer met rijst.