**General Tso`s Chicken**

Nodig:

Kip zonder vel (dij of borst), snijd ze in hapklare stukjes

0,5 eetlepel Shaoxing wijn

Snufje zout

1/3 kopje maïzena

Olie om in te frituren

1,5 eetlepel olie

3 plakjes geschilde gember, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijn gehakt

4-5 gedroogde rode chilipepers, gespoeld en ontpit

2 stengels lente-ui, alleen wit-onderdeel, gesneden in 1-cm.

Voor de saus:

2,5 - 3 eetlepels Chinese rijstazijn

2,5 eetlepel sojasaus

0,5 eetlepel donkere sojasaus

1 theelepel Hoisinsaus

1/4 kopje water

2,5 eetlepel suiker

0,5 eetlepel Shaoxing Wine

1 eetlepel maizena

Bereiding:

Smeer de kip royaal met het 1/3 kopje maïzena. Verwarm de olie om te frituren. Frituur de kip tot ze lichtbruin is. Laat de overtollige olie van de kip uitlekken in een zeef en leg de kip op een schaal bekleed met keukenpapier.

Verwarm een wok met 1 1/2 eetlepels olie. Voeg de gehakte gember, knoflook en gedroogde chilipepers toe in de wok, roerbak totdat je de kruidige geur van de pepers ruikt. Giet de saus in de wok. Als de saus kookt en dikker wordt, voeg de kip toe, roer goed door de saus. Voeg de lente-ui toe en roer een paar keer, zet het vuur uit en serveer direct.