**Kip met tamarindesaus en ingelegde pepers**

Nodig:

2½ eetlepel suiker

2 teentjes knoflook, geperst

Maïzena of bloem, om te bestuiven

80 ml plantaardige olie

1 theelepel knoflook, fijngeraspt (marinade)

8 kippendijenfilets, in vieren

60 ml vissaus

1 rode peper, in ringetjes gesneden en geweekt in 2 eetlepels (rijst)wijnazijn

2 handenvol munt, gescheurd

2 eetlepels korianderblaadjes

Gebakken uitjes

Nodig voor de tamarindesaus:

1½ eetlepel tamarindepasta (toko)

Sap van 2 limoenen

1½ eetlepel palmsuiker of bruine basterdsuiker

1 eetlepel vissaus

Bereiding;

Meng de kip, vissaus en knoflook in een grote kom en breng op smaak met zwarte peper. Dek af en zet een uur of een hele nacht, als je de tijd hebt, in de koelkast. Maak intussen de tamarindesaus: doe alle ingrediënten in een steelpan en roer op een laag vuur 5 minuten door, totdat de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en zet even weg. Laat de kip uitlekken en wentel door de maïzena en schud het teveel eraf. Verhit 2 grote braadpannen op middelhoog vuur en giet ongeveer 2 el plantaardige olie in elke pan. Doe, als de olie heet is, de kip in de pan en bak, in 3 minuten aan elke kant goudbruin. Zet het vuur iets lager en bak, regelmatig kerend, nog 5 min. tot de kip gaar is. Laat uitlekken op keukenpapier. Schep de nog hete krokante kip op een grote serveerschaal. Schep de tamarindesaus erdoor, bestrooi met de ingelegde peper en kruiden. Garneer met de gebakken uitjes.