**Kipdijfilet in cola**

Nodig voor 2 personen:

500 - 600 gram kippendijfilet in grote stukken gesneden

300 milliliter coca cola (geen light/zero)

1 grote ui of 2 kleine uien, gesnipperd

3 teentjes knoflook, fijngehakt

3 eetlepels ketchup

2 eetlepels ketjap manis

1 flinke theelepel mosterd

1 eetlepel sambal badjak

1/2 theelepel chilipoeder

2 theelepels milde paprikapoeder

zwarte peper

zout

scheutje citroensap

100 gram bruine basterdsuiker

1 theelepel knoflookpoeder

2 stengels bosui, fijngesneden

Bereiding:

Verwarm in een steelpan de ketchup, ketjap manis, mosterd, knoflookpoeder, basterdsuiker, een scheutje citroensap, sambal, chilipoeder, zwarte peper, zout en de paprikapoeder. Voeg beetje bij beetje de coca cola toe en roer de saus goed door elkaar. Laat op heel laag vuur staan. Verwarm in een grote hapjespan of stoofpan een scheut olie en fruit de uien met de knoflook. Doe de kip erbij en bak even rondom aan. Giet de cola saus erbij en laat 40-60 minuten pruttelen tot de saus mooi in ingedikt. Geen deksel op de pan en vergeet niet te roeren tussendoor. Garneer de "sticky chicken" met de bosui en eventueel seroendeng. Serveer met friet of rijst. De dag erna is de kip ook erg lekker op een broodje.