**Salt and Pepper Chicken**

Nodig:

250 gram kipdijfilet, in stukken van 2,5 cm gesneden

Olie om te frituren

2 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden

2 rode pepers, in dunne plakjes

1 ui, dun gesneden

1 rode paprika, in dunne plakjes

4 lente-uitjes, in dunne plakjes

4 gedroogde rode pepers, in drieën gesneden en zaadjes verwijderd

*Marinade:*

1 groot eiwit

1 eetlepel Chinese rijstwijn

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 eetlepel sojasaus

2 eetlepel maïzena

*Droge ingrediënten:*

2 volle eetlepels maïzena

½ theelepel bakpoeder

1 theelepel zout

1 theelepel gemalen zwarte peper

½ theelepel Chinese vijfkruiden

½ verkruimeld kippenbullion blokje

Bereiding:

* Alle marindade-ingrediënten in een grote kom mengen tot een glas beslag.
* Kip in de marinade en een uurtje laten staan en ondertussen veder met de rest.
* Alle droge ingrediënten op een groot bord en goed mixen.
* Snij alle groenten zoals bovenstaand.
* Haal de kip door de droge mix en frituur deze 3 a 4 minuten in kleine porties en leg ze daarna op keukenpapier.
* Warm wat olie op in een wok en bak op hoge temperatuur de knoflook & pepers.
* Voeg na 2 minuten de resterende groente toe.
* Na nog eens 2 minuten de kip toevoegen.
* Nog eens 1 a 2 minuten wokken van het vuur afhalen en goed bestrooien met extra zout.
* Serveer met nasi / bami / mihoen.