**Chinese honingkip**

Nodig:

500 gr. kipfilet

3 eetlepels bloem

zout

2 cm verse gemberwortel

3 bosuitjes

1 theelepel maïzena

1,5 eetlepel chilisaus (uit flesje)

1 eetlepel vloeibare honing

3 eetlepels (zonnebloem)olie

1 eetlepel sojasaus

Bereiding:

Kip in niet te kleine blokjes snijden. In kom kip omscheppen met bloem en zout. Gember schillen en fijnhakken. Bosuitjes schoonmaken en in lengte halveren. Schuin in stukjes van ca. 4 cm snijden. In kommetje maïzena losroeren met chilisaus, sojasaus, citroensap en 3 eetlepels water. In wok olie verhitten tot ca. 170 graden. Overtollige bloem van de kip schudden en kip in 2 delen in ca. 2 minuten goudbruin frituren. Laten uitlekken op

keukenpapier. Vuur laag draaien. Olie op 1 eetlepel na uit wok gieten. Gember ca. 1 minuut roerbakken. Honing erdoor roeren. Chili-sojasaus erdoor roeren. Kip en 3/4 deel van bosui erdoor roeren en ca. 1 minuut meewarmen. Rest van bosui erover strooien.