**Dragon Chicken van The Curry Guy**

Nodig:

*Voor de marinade:*

1 ei

1 eetlepel sojasaus of tamarinde

2 eetlepels Chinese rijstwijn of droge sherry

1 theelepel versgemalen zwarte peper

1 theelepel zout

2 eetlepels knoflook&gemberpasta

3 eetlepels maïsmeel (maïszetmeel)

*Voor de kip:*

450 gram kipfilet, in lange reepjes tegen de draad in gesneden of in blokjes

12 cashewnoten

4 teentjes knoflook, fijngehakt

1 stukje gember van 2,5 cm, fijngehakt

3 lente-uitjes, fijngehakt

1 eetlepel gedroogde chilivlokken (meer of minder naar smaak)

1 rode paprika, in dunne plakjes gesneden

2 eetlepels sojasaus

70 ml ketchup

1 theelepel honing

70 ml kippenbouillon of water

1 eetlepel Aziatische chilisaus of een andere chilisaus die je lekker vindt

Limoensap of azijn (optioneel en naar smaak)

Bereiding:

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een mengkom tot een gladde massa zonder klontjes. Voeg de kipreepjes of -blokjes toe en meng ze door de marinade tot ze volledig bedekt zijn. Laat maximaal 4 uur marineren. Verwarm ongeveer 7,5 cm (3 inch) koolzaadolie (canola) in een grote wok of koekenpan op middelhoog vuur. De olie is klaar om te frituren als er zich bij contact met de olie duizenden kleine belletjes rond een houten spatel of eetstokje vormen. Voeg de kip voorzichtig toe aan de olie en bak een paar minuten of tot ze goudbruin zijn. Doe over op een bord en zet opzij. Gooi alles behalve ongeveer 3 eetlepels van de olie weg of filter het door een doek om nog een keer te gebruiken. Verhit de resterende olie op middelhoog vuur en roer de cashewnoten erdoor. Roer ongeveer een minuut, bak ze rondom bruin en roer dan de gehakte knoflook, gember en lente-uitjes erdoor.

Blijf ongeveer een minuut roeren en voeg dan de chilivlokken en paprika toe. Bak ongeveer een minuut en roer dan de sojasaus, ketchup, honing en bouillon of water erdoor. Breng dit aan de kook zodat de paprika wat zachter wordt. Voeg de gebakken kip toe en roer goed. De saus moet letterlijk aan de kip plakken. Breng op smaak met peper en zout en bestrooi voor het serveren met de geroosterde sesamzaadjes. Je kunt een beetje azijn of limoensap aan de saus toevoegen, naar smaak, voor een zure smaak. Dragon Chicken wordt meestal op deze manier als voorgerecht geserveerd, maar je kunt er een stevigere maaltijd van maken door het met gestoomde rijst te serveren.