**Drunken chicken van Alvin met salade**

Nodig:

1 liter Shaoxing rijstwijn

500 ml mirin of meer naar smaak

1-2 liter water, of genoeg om kip te bedekken

80g gula melaka (Maleisische palmsuiker), of meer naar smaak

1 hele kip

Zout, naar smaak

1 ster anijs

Lente-uitjes (de koelkast schoonmaken)

Ingelegde sushi gember (restje)

4-6 cm verse gember, dik gesneden

Doe de shaoxing, mirin, water en palmsuiker in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de kip, steranijs, lente-uitjes en gember toe, dek af en laat zachtjes 45-60 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur en laat de kip afkoelen in het pocheervocht. Bewaar het stroperijvocht. bevriezen en hergebruiken als je wilt.

**Gekneusde salade**

Nodig:

3 teentjes knoflook, gepeld

1 eetlepel geroosterde pinda's

1 eetlepel gedroogde garnalen, geweekt, uitgelekt

2 vogeloog pepers

2 limoenwangen

6 cherrytomaatjes, in vieren gesneden

6 slangenbonen, in lengtes van 4 cm gesneden

2 Libanese komkommers, geschild, in luciferhoutjes gesneden

1 tl sesamolie

Slasaus

2 eetlepels zeer fijngehakte gula melaka (Maleisische palmsuiker)

Sap van 2 limoenen

2-3 eetlepels vissaus

Doe de knoflook, pinda's en gedroogde garnalen in een vijzel en stamper en stamp tot een grove pasta. Voeg de pepers toe en kneuzing voorzichtig - de hoeveelheid warmte die je van deze salade wilt, hangt af van hoe hard je de pepers kneust. Voeg de limoenwangen en blauwe plekken toe om wat sap af te geven.

Voeg de cherrytomaatjes, bonen en komkommer toe en meng voorzichtig met een lepel. Doe voor de dressing de palmsuiker en het limoensap in een kom en klop om de suiker op te lossen. Voeg vissaus naar smaak toe en klop om te combineren. Om te serveren, voeg voldoende dressing toe om de salade te bedekken en vervolgens te proeven - het moet een goede balans zijn van zoet, zout en zuur. Voeg sesamolie toe en meng om te combineren. Stapel de salade op een bord en besprenkel met sesamolie.

Haal de kip uit de bouillon en leg op een snijplank. Snijd de benen (dij en drumstick) af, hak vervolgens het uiteinde van de drumstick af en snijd het uiteinde af zodat het vrij is van huid. Snijd de poten in 2 stukken door het gewricht. Snijd de borsten van het karkas en snijd ze stuk voor stuk in 5 dikke plakken. Doe de stukjes kip in een ondiepe kom, giet er een beetje bouillon over en serveer met de gekneusde salade.