**Gekaramelliseerde kip met gember**

Nodig:

4 kipfilets

1 volle eetlepel suiker

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels rijstwijn

1 eetlepel geraspte gember

Sap van ½ citroen

1 mespunt gemalen chilipeper

Olie

Bereiding:

Snijd de kip in grote blokjes. Meng in een kom de overige ingrediënten. Leg de kip in het mengsel en laat 3-4 uur marineren op een koele plek. Roer de blokjes af en toe om. Verhit wat olie in een braadpan op een redelijk hoog vuur. Voeg de kip toe en bak ze rondom bruin. Zet het vuur lager en doe de deksel op de pan. Laat ongeveer 10 minuten bakken tot de kip gaar is. Haal het deksel van de pan en laat nog 1 minuut bakken zodat de saus wat kan indikken.