**Jamie Olivers Kung Pao chicken**

Nodig voor de kip:

1 eetlepel Szechuan peperkorrels

2,5 eetlepel maïzena

350 gram kippendij (4 stuks)

Zonnebloemolie

4 knoflooktenen

5 centimeter verse gember

2 lente-uitjes

6 gedroogde chili's

2 eetlepels low-salt sojasaus

halve theelepel rijstwijnazijn

1 theelepel vloeibare honing

50 gram ongezouten pinda's

Nodig voor de salade:

Halve komkommer

1 grote wortel

verse koriander

1 theelepel low-salt sojasaus

1 eetlepel rijstwijnazijn

Bereiding salade:

Gebruik een dunschiller om linten te maken van de komkommer en wortel en leg deze in een kom. Snij de koriander grof en voeg dit toe aan de kom. Meng de sojasaus en rijstwijnazijn en voeg ook dit toe bij de groente. Goed mengen en zet dit opzij.

Bereiding kip:

Bak de peperkorrels kort in een koekenpan. Maal dit vervolgens fijn en haal de grove stukken eruit. Deze stap kan je overslaan als je kiest voor zwarte gemalen peper. Mix de zwarte peper met 2 eetlepels maïzena. Snij de kippendij in hapklare stukken en voeg dit toe aan het maïzena mengsel. Giet 2 cm zonnebloemolie in een pan en bak de kip gaar en goudbruin, ongeveer 7 minuten. In de tussentijd snij je de gember fijn en pers je de knoflook. Snij tevens de lente-ui in dunne reepjes. Haal de kip uit de pan, giet de olie weg tot je ongeveer 2 eetlepels overhoudt in de pan. Voeg hier de lente-ui, gember en knoflook aan toe, samen met de gedroogde chili. In de tussentijd mix je een halve theelepel maïzena met 2 theelepel warm water. Voeg hier 2 eetlepels sojasaus en halve theelepel rijstwijnazijn en de honing aan toe. Voeg dit toe aan de koekenpan en laat indikken. Roer vervolgens de kip en pinda's door het sausje in de koekenpan tot het warm is.

Serveer met noodles en de salade.

Szechuan peperkorrels kunnen vervangen worden door zwarte gemalen peper.