**Japanse kip nanban**

Nodig:

2 stukken kippendijfilet van ongeveer 90 gram per stuk

4 eetlepels bloem

1 ei

Zonnebloemolie, genoeg voor een laag van 2 cm

2 eetlepels rijstazijn

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels mirin

1 theelepel kristalsuiker

Zout

*Voor de saus:*

2 eieren

¼ ui, fijngehakt

4 eetlepels mayonaise

Versgemalen zwarte peper

*Voor de garnering:*

Peterselie (blad- of krul-), gehakt

Schijfjes citroen

Bereiding:

Maak de saus: kook de eieren 10 minuten in kokend water. Laat ze schrikken in koud water, pel ze en hak het eiwit fijn. (Het eigeel wordt niet gebruikt; bewaar het voor een ander gerecht.) Meng het gehakte eiwit met de ui, mayonaise en peper. Breng op smaak met zout. Snijd de kippendij vanaf het dikste gedeelte doormidden en snijd dan elke helft in plakken van ongeveer 1 centimeter dik. Bestrooi met zout.

Strooi de bloem over een bakplaat, leg de kip erin en haal alle kanten door de bloem. Klop de overtollige bloem eraf. Klop het ei los in een diep bord. Haal de kip door het ei en zorg ervoor dat alle kanten bedekt zijn. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan of wok op hoog vuur. Leg de kip in de olie. Bak de kip 6-7 minuten op midden-hoog vuur tot het vlees goudbruin is. Keer geregeld om. Haal dan de kip uit de pan en zet opzij. Zet het vuur uit, schep de olie uit de pan en veeg achtergebleven olie weg met keukenpapier. Giet de azijn, sojasaus, mirin en suiker in de pan. Breng aan de kook en laat 1 minuut borrelen op midden-hoog vuur tot de suiker is opgelost. Proef de saus en breng eventueel op smaak met een snufje zout.

Bestrijk de kip met een beetje van deze saus. Leg de kip op een platte schaal en giet de rest van de saus over de kip. Garneer eventueel met peterselie en citroen, en serveer met de eiersaus.