**Three cup chicken (san bei ji) van Diana Chan**

Nodig:

1 ½ eetlepel sesamolie

5 cm gember, geschild en in dunne plakjes gesneden

6 teentjes knoflook, geschild

500 gram kipdijfilet, in blokjes gesneden in stukken van 5 cm

1 ½ eetlepel soja saus

1 ½ eetlepel ketjap manis

1 ½ eetlepel Shaoxing wijn

½ bosje Thaise basilicum, alleen de blaadjes

gestoomde Jasmijnrijst om erbij te serveren

Bereiding:

Verhit een braadpan op hoog vuur. Voeg de sesamolie, gember en hele knoflookteentjes toe en roerbak ongeveer 2 minuten of tot het aromatisch is. Voeg de kip toe en kook gedurende 2 minuten of tot het lichtbruin is. Voeg de sojasaus, ketjap manis en Shaoxing wijn toe en roer tot het goed gecombineerd is. Zet het vuur laag, dek af en laat zachtjes sudderen gedurende 10 minuten of totdat de kip gaar is en de saus met ongeveer een derde is verminderd. Roer de basilicumblaadjes erdoor en serveer met gestoomde jasmijnrijst.