# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

**Zoet zure kip van Miljuschka**

Nodig:

50 gram suiker

75 ml natuurazijn

2 eetlepels ketchup

2 eetlepels sojasaus

2 tenen knoflook

500 gram kipfilet

2 eieren

100 gram maïzena

2 paprika's (groen en/of rood)

olie om in te frituren of te bakken

Bereiding:

Doe voor de zoetzure saus de suiker, de natuurazijn, de ketchup en sojasaus in een kommetje. Pel de knoflook, rasp en roer door de saus. Verhit olie in een (frituur)pan tot 180 graden. Snijd de kipfilet in blokjes, kluts de eieren en doe de maïzena in een kom. Haal de kip door het ei en daarna door de maïzena tot elk stukje aan alle kanten bedekt is. Frituur de kip in 2-3 minuten goudbruin en gaar. Snijd de paprika in stukken. Verhit een paar eetlepels olie in een wok of koekenpan en bak hierin de paprika circa 1 minuut. Doe de saus erbij en breng aan de kook. Doe de kip in de pan, roer door en laat nog 30-60 seconden pruttelen tot de saus iets dikker is. Serveer direct. Lekker met nasi goreng.