**Zoetzure kip met couscous**

Nodig:

*Voor de kip:*

500 gram kipfilet, in blokjes

1 theelepel knoflookpoeder

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel zout

1/2 theelepel chilipoeder

200 gram maïzena

2 eieren

*Zoetzure saus:*

3 eetlepels zoete chilisaus

1 eetlepel ketchup

3 eetlepels azijn

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel Ketjap Manis

1 eetlepel bruine basterdsuiker

*Overig:*

1 eetlepel olijfolie

1 rode ui, in blokjes

1 rode paprika, in blokjes

1 gele paprika

1 teentje knoflook, uitgeperst

400 gram couscous

1 theelepel maïzena

1 eetlepel water

Bereiding:

Snijd de kip in blokjes en dep de kip goed droog met keukenpapier. Voeg de knoflookpoeder, uienpoeder, zout en de chilipoeder toe bij de kip en hussel het door. Pak een stukje kip en haal deze door de maïzena en klop overtollig maïzena er weer af. Klop de eieren in een kom los en dompel het stukje kip in het eimengsel. Laat overtollig mengsel eraf druppen en haal de kip nogmaals door de maïzena. Leg de kip op een bord en werk op precies dezelfde wijze de rest van de kip af. Verhit een goede laag zonnebloemolie in de koekenpan en bak de kip gaar en goudbruin van kleur. Laat de kip uitlekken op een bord met keukenpapier. Ga nu verder met de zoetzure saus. Verhit de olijfolie in de koekenpan en bak de ui glazig voor 1-2 minuten. Voeg de paprika en de knoflook erbij en bak het mee voor 3-5 minuten. Mix alle ingrediënten voor de zoetzure saus samen en giet de saus in de pan. Roer in een glas de maizena en het water samen en giet het mengsel al roerend in de pan. Leg de kip stukken in de saus, zet het vuur hoog en breng het aan de kook voor 2-3 minuten. Zet het vuur weer laag en laat de saus voor nog eens 1 minuut rustig sudderen. Maak in de tussentijd de couscous klaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Serveer de zoetzure kip met een portie couscous en een frisse salade. Eet smakelijk!