**Zwartzuur van kip (kip in rode wijn en ketjap)**

Nodig:

4 a 6 kippendijen (zonder bot)

1 ui

1 teentje knoflook

2 laurierbladen

1 kaneelstokje

4 kruidnagels

1 theelepel vers geraspte nootmuskaat

6 zwarte peperkorrels

100 milliliter rode wijn

100 milliliter ketjap manis

2 eetlepels azijn

zout naar smaak

1eetlepel olie

optioneel: 1 steranijs

water naar wens

Bereiding:

Snipper de ui en knoflook. Rasp een theelepel verse nootmuskaat en wrijf de kippendijen hiermee in. Bestrooi ze met een snufje zout en peper. Druk de kruidnagels in een laurierblad (zo raak je ze niet kwijt). Kneus de peperkorrels in een vijzel of met de achterkant van een lepel. Verhit een eetlepel olie in een stoofpan of wok. Bak de kippendijen om en om bruin. Ze mogen een beetje een korstje krijgen. Haal ze vervolgens uit de pan, leg ze op een bord en dek ze af met aluminiumfolie. Fruit nu in dezelfde pan de ui en knoflook aan. Bak de ui tot hij glazig ziet. 4 Voeg de gekneusde zwarte peperkorrels, laurierbladen met kruidnagels, steranijs en kaneelstokje toe. Schep alles mee om. Schenk de rode wijn in de pan en laat dit warm worden. Leg de kippendijen (+ het vocht wat eruit gekomen) is in de pan. Voeg de ketjap en azijn toe en laat dit ongeveer 15 minuten stoven. Proef of de saus op smaak is en voeg indien nodig een scheutje water toe. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met rijst en groente zoals broccoli of sperzieboontjes.