

JAPANS KOKEN MET CARL 2024

JAPANESE GEGLACEERDE KIP = TERIYAKI (glans – gebakken)

Hoofdschotel

Benodigdheden: voor **4** personen

4	st	Kipfilets – diagonaal doorgesneden
		Sjalotjes voor garnering
7,5	cl	Japanse sojasaus
7,5	cl	Rijstwijn of medium dry sherry
3	el	Kristalsuiker
5	cl	Kippenbouillon
1	kl	Gemberpoeder
		Basmatirijst

Bereidingswijze:

Doe de sojasaus, de rijstwijn of sherry en de suiker in een steelpan.

Laat de glazuur 3 minuten zachtjes koken of tot de suiker is opgelost, steeds blijven roeren.

Verhit de olie in een grote braadpan met dikke bodem.

Braad de kip 3 tot 5 minuten, tot de kip goudbruin is.

Giet vervolgens het glazuur over de kip.

Laat de kip onder af en toe roeren met het glazuur 5

minuten braden of tot het glazuur bijna verdampt is, de stukken kip een mooi glazuurlaagje hebben en gaar zijn.

Serveer het gerecht met sjalotjes als garnering.



Info:

Dit gerecht heet in Japan teriyaki.

Het recept kan ook met zalm, rund-of varkensvlees worden gemaakt, serveren met rijst.

Teriyaki (Japans: 照り焼き, テリヤキ) is een Japanse kooktechniek, waarbij gesneden vis of vlees wordt gebakken (yaki) in een marinade van sojasaus, waardoor het een speciale glans (teri) krijgt.

De saus voor teriyaki kan je klaargemaakt inde supermarkt kopen, of je kan ze zelf maken zoals hierboven beschreven.

*_*_*_*_*