

## Geroerbakte kip Teriyaki

Benodigdheden voor 4 personen:

- 4 el olie
- 4 el lichte sojasaus
- 2 el honing
- 1 el mirin of droge sherry
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 1 stukje gemberwortel van 2,5 cm, geraspt
- 1 tl droge mosterd
- 4 kipfilets, in reepjes van 2,5 cm
- 125 g peultjes
- 90 g bamboescheuten
- 3 lente-uitjes, gesneden

Bereiding:

- doe de olie, honing, mirin of sherry, knoflook, gember en mosterd in een grote kom en meng goed
- roer de kip erdoor en zet de kom afgedekt 1-2 uur in de koelkast
- schep de kip uit de marinade en schenk de helft van de marinade in een voorverwarmde wok
- voeg de uitgelekte kip toe en roerbak 3-4 minuten, totdat zij van kleur verandert
- voeg de peultjes, bamboescheuten en lente-uitjes toe en roerbak nog 1-2 minuten, totdat de kip gaar is