



# Teriyaki kip



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

- 4 kippendijen (ontbeend, met vel)
- 1 1/4 deciliter mirin (of sherry)
- 1 1/4 deciliter sojasaus
- 1 gember (5 cm, fijngesneden)
- 2 paksoys (grofgesneden)
- eetlepel arachideolie
- sesamolie
- rijst
- 1 bosje koriander
- 2 lente-uitjes (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met de mirin, de sojasaus en de gember in een plastic diepvrieszak. Sluit goed af, zorg dat er geen lucht meer in de zak zit.
- 2.** Laat enkele uren tot een nacht marineren in de koelkast. Verhit een grillpan (of doe dit op de bbq) en gril de stukken kip mooi goudbruin (± 6 minuten per kant).
- 3.** Snij de kip in plakjes. Roerbak de paksoy in arachideolie en werk af met een beetje sesamolie, koriander en lente-uitjes. Serveer de kip met de groenten en de rijst.