

Sweet 'N Sticky Sesam Kip

Een zoet, sticky laagje op een lekker stukje vlees: heerlijk! Hoe je de kip kruidt, kan je maaltijd maken of breken. En dit recept voor sticky chicken is zo lekker, je eet je vingers er bijna bij op! Lekker met gebakken rijst of noedels.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 45 minuten

Een zoet, sticky laagje op een lekker stukje vlees: heerlijk! Hoe je de kip kruidt, kan je maaltijd maken of breken. En dit recept voor sticky chicken is zo lekker, je eet je vingers er bijna bij op! Lekker met gebakken rijst of noedels.

Bereidwijze

1. Snijd de kip in hapklare stukken en marineer de avond van te voren door ze royaal in te smeren met de kruiden uit de shaker en wat olijfolie. Wrijf de kip goed in, dek af met folie en plaats een nachtje in de koelkast.
2. Wanneer je start met koken, verwarm de oven dan voor op 200 graden.
3. Plaats de kip op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ongeveer 30 minuten. Wanneer je kip te snel bruin wordt dek je de bakplaat af met aluminiumfolie. Controleer of de kip goed gaar is, voordat je hem serveert. Maak af met de sesamzaadjes en bieslook.

TIP Wil je extra groenten toevoegen? Vul de bakplaat met kip dan aan met partjes pastinaak en wortel! Smakelijk!

Ingrediënten

- 1 kg kippendijen
- sweet 'n sticky chicken shaker
- Betis bakolijfolie
- 2 el geroosterde sesamzaadjes
- een paar sprietten bieslook

accessoires