

Kip teriyaki met biermarinade (4 porties)



Dit recept is exclusief samengesteld voor Tsingtao door de Chinese Chefkok Martin Yan.

Marinade:

- 1/3 kopje sojasaus
- 1/4 kopje mirin (Japanse kookwijn)
- 1/4 kopje rijstazijn
- 1/3 kopje suiker
- 1 eetlepel fijngehakte gember
- 1 eetlepel fijngehakte knoflook
- 1 kopje Tsingtao bier
- 1 eetlepel sesamololie
- 4 kippendijen/kippenpootje (met botten)
- 6 kopjes gestoomde rijst

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom, roer tot de suiker is opgelost. Voeg de kip toe aan de marinade, bedek de kom en laat het geheel intrekken een dag intrekken. De kip regelmatig omdraaien.

Verwarm de grill/oven voor op normaal tot hoge temperatuur. Haal de kip uit de marinade en leg de kip apart. Schenk de marinade in een medium sauspan en breng aan de kook op hoge temperatuur. Als de marinade kookt, breng dan de temperatuur terug naar normaal, en vervolgens dim de hittebron. Blijf ondertussen roeren tot de marinade nog gereduceerd is tot nog maar 1 kopje.

Gril de kip 5 minuten per kant en smeer de kip in met de marinade. Gril de kip daarna nog eens 2-3 minuten per kant.

Serveer de kip met gestoomde rijst ernaast.



THE SENSASIAN