104 GEVOGELTE

Foe yong chi (kip)

Omdat de met melk gemengde eiwitten in een wok worden gefri-tuurd, is dit voor fantasierijke koks de aanleiding geweest dit gerecht 'Gefrituurde Melk' te noemen!

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen
200 g kippenborstfilet, zonder vel
5 ml/l theel. zout
wit van 4 eieren, licht geklopt
15 ml/l eetl. aangemaakte maïzena
30 ml/2 eetl. melk
plantaardige olie, om te frituren
hart van 1 kropje sla, in blaadjes verdeeld 125 ml bouillon
15 ml/l eetl. Chinese rijstwijn of droge sherry
15 ml/l eetl. doperwten
een paar druppels sesamolie
5 ml/l theel. fijngehakte ham

si Hak het kippenvlees zeer fijn en meng
JL het met een mespuntje zout, het wit
van de eieren, het maïzenapapje en de melk. Meng het tot een glad mengsel.

2

Verhit de olie in een zeer hete wok, maar schep voor de olie te heet wordt de kip en het eiwitmengsel voorzichtig in porties in de olie. Niet roeren, omdat het anders uiteen zal drijven. Roer de olie op de bodem van de wok zodat het eiwit boven komt drijven. Schep het er meteen uit wanneer de kleur helderwit wordt. Laat het uitlekken.

3

Giet de overtollige olie, 1 eetlepel in
de wok achterlatend, af. Roerbak de slablaadjes 1 minuut met het resterende zout, giet de bouillon erbij en breng het aan de kook.

A Doe de kip met de rijstwijn en dop-
l erwten in de wok en meng ze goed dooreen. Sprenkel er sesamolie over, gar-neer het met ham en dien het meteen op.