

# Kip met ananas-sherrysaus

(uit: Het volkomen kipboek / Wina Born, inzending van luisteraar Paula Brummelkamp)

## Ingrediënten:

600 g kuikenborstfilet  
5 eetlepels zonnebloemolie  
2 teentjes knoflook (in hun velletje)  
2 eetlepels sojasaus  
4 eetlepels sherry  
4 eetlepels ananassap  
4 plakken ananas  
zout  
maizena

Smakelijk!  
met Petra Possel

## Bereiding:

Snijd de filet in smalle repen. Braad deze in de hete olie, tesamen met de hele teentjes knoflook, gedurende hoogstens 10 minuten. Keer de repen filet regelmatig. Roer een sausje van sojasaus, sherry, ananassap en 4 eetlepels water. Snijd de plakken ananas in stukjes en laat die 1 minuut meebakken. Voeg het sausje en zout naar smaak toe, leg een deksel op de pan en laat het geheel nu nog 5 minuten sudderen. Bind de saus met wat aangemaakte maizena en verwijder de knoflook. Geef er gekookte rijst bij.