**Gefrituurde kip**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 1 eetlepel sesamzaad
* 600 gram kipfilets (in repen)
* 1 eetlepel witte wijnazijn
* 1 cm verse gember (geschild, geraspt) / gembersiroop
* 2 eetlepels maïzena
* zonnebloemolie (om te frituren)

**Bereiden**

1. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart.
2. Meng de [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/) met de azijn, [gember](https://www.boodschappen.nl/recept/specerij/gember/), zout en peper. Bestrooi met de maïzena en schud om tot alle stukjes bedekt zijn. Verhit een laagje olie in een wok of hapjespan en frituur de [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/) als de olie heet is in kleine porties voorzichtig in de pan. Bak om en om goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Bestrooi de gefrituurde [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/) met de sesam en serveer met chili saus. Lekker met een zoetzure komkommersalade.