



<http://www.hobby.blog.nl>

## Recept barbecuesaus met kip (Elenea)

Twee personen (meer personen, dan evenredig vermeerderen)



Twee kipfilet in blokjes snijden.

### Ingredienten voor de saus:

1 dl tomatenketchup (HEINZ)  
1 eetlepel ketjap manis  
½ eetlepel worcestersaus  
1 theelepel witte azijn  
1/2 eetlepel olijfolie  
2 theelepels tomatenpuree  
1 theelepel (grove) mosterd

1 theelepel bruine suiker  
½ eetlepel honing  
1 theelepel gembersiroop  
sap van een mandarijn of kleine sinaasappel  
2 teentjes knoflook (kneuzen)  
zout en peper

Alle ingredienten voor de saus mengen, de kip in een braadslee doen, saus er door en 1 uur laten marinieren. De oven voorverwarmen op 180 graden. De braadslee afdekken met folie en 30 minuten in de oven. Folie verwijderen en nog 5 a 10 minuten het vlees verder garen in de oven. Direct serveren met gekookte sperziebonen.

### TIP:

Hoef je niet aan de lijn te denken, dan serveren met aardappelpuree en doperwten.