**Kip adobo**

kippendijen
wokolie
sojasaus

witte wijnazijn
laurier
bruine suiker
peperkorrels
uien

Marineer de kip een uurtje in knoflookpasta met een scheutje azijn en veel sojasaus. Bak de kip daarna in een pan met een bodem wokolie. Haal de stukken kip uit de pan en bak in dezelfde pan gesneden uien en een volledige bol gepelde en geplette teentjes knoflook.

Voeg naar smaak sojasaus en azijn toe. Leg een paar laurierblaadjes en een eetlepel peperkorrels in de pan. Meng met een paar eetlepels bruine suiker.

Leg de kip in de saus, sluit het deksel en laat 20 minuten sudderen. Haal dan het deksel van de pan en laat de bereiding nog een paar minuten uitdampen. Je kan de saus binden indien gewenst, met wat maïszetmeel opgelost in water.

Serveer met rijst of in vervanging, bloemkoolrijst. Werk af met verse koriander of gesnipperde lente-uitjes.