

Recept van [Uit de keuken van Levine](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2013/02/kipkarbonades-met-honing-en-sojasaus.html)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2013/02/kipkarbonades-met-honing-en-sojasaus.html>

Onderstaand recept maakte ik van de week en het staat inmiddels op het lijstje "ga ik vaker maken". Het viel bij iedereen in de smaak en het is makkelijk te maken. Ook erg geschikt voor grotere gezelschappen, alles in een braadslede of ovenschaal en hup de oven in.

In plaats van vleugeltjes of drumsticks heb ik gekozen voor kipkarbonades. Zonder vel, want zo krijgt de kip meer smaak. Wij aten er geroerbakte groenten bij.

Het recept is afkomstig van [Appetite voor China](#).

Kipkarbonades met honing en sojasaus uit de oven

- 8 kipkarbonades zonder vel
- 30 ml/2 eetlepels sojasaus
- 30 ml/2 eetlepels hoisin saus
- 30 ml/2 eetlepels honing
- 15 ml/1 eetlepel rijstazijn
- 5 ml/1 theelepel sesamolie
- paar slagen uit de molen met chilipepertjes
- snuf zout
- 1 eetlepel (geroosterde) sesamzaadjes
- 3 bosuitje, in schuine stukjes gesneden

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Roer een sausje van de sojasaus, hoisinsaus, honing, rijstazijn, sesamolie, chilipeper en zout.

Doe de kipkarbonades in een grote schaal en giet de saus erover. Laat ± 10 minuten marineren.

Leg de kipkarbonades naast elkaar in een braadslede of ovenschaal. Bewaar de overgebleven saus! Zet de braadslede in de oven en bak de kipkarbonades in ± 45 minuten gaar. Draai ze tussentijds 2 x om en bestrijk ze met een kwastje met de overgebleven saus.

Leg de karbonades in een schaal, bestrooi ze met de sesamzaadjes en de bosuitjes. Schep de saus uit de braadslede en serveer er apart bij.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag (tekst), mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Foto's mogen niet overgenomen worden. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com)