



Hapjes

## Tatsuta met ponzu saus

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 kilogram kippenboutjes  
40 gram mirin (Zoete Japanse kookwijn)  
scheutje sesamolie  
30 gram rijstwijn  
30 gram sojasaus  
1 lookteentje (geperst)  
1 theelepel gember (geraspt)  
1/2 theelepel vijfkruidenpoeder  
2 eieren (losgeklopt)  
120 gram panko (Japans broodkruim)  
frituurolie  
peper  
zout

### Voor de ponzudressing

200 milliliters sojasaus  
50 milliliters sushi-azijn  
30 milliliters yuzusap (kan vervangen worden door pompelmoes- of citroensap)  
20 milliliters limoensap  
20 milliliters mandarijnsap  
200 milliliters mirin

### Bereidingswijze

Snij de kippenboutfilet in hapklare stukken. Maak een marinade met de mirin, sesamolie, rijstwijn, sojasaus, look, gember en vijfkruidenpoeder. Kruid met peper en zout. Leg er de stukken kip in en laat een nacht marineren.

Meng alle ingrediënten voor de ponzudressing en zet koel. Klop de eieren los en kruid met peper en zout. Haal er de stukken kip door en wentel ze dan door de panko. Laat 10 minuten in de koelkast rusten.

Frituur de kip een drietal minuten in frituurolie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier. Kruid eventueel bij met zout. Serveer de gefrituurde kip met de ponzudressing.



