

met Gimber gelakte kipfilet

4 kipfilets

50 minuten

Waarschijnlijk ken jij Gimber al? Een veelzijdig biologisch drankje met gember, citroen en kruiden. Maar wist je dat je er ook heerlijk mee kan koken? In dit recept gebruiken we Gimber om een smaakvolle lak te laken voor onze kipfilets. Deze kipfilets kan je dan gebruiken in tal van (Aziatische) gerechten; met rijst, noodles, wokgroenten, ...



INGREDIËNTEN VOOR 4 kipfilets:

- 4 kipfilets
- 60 ml Gimber (N°1 - Original)
- 5 eetlepels vloeibare honing
- peper en zout
- (geroosterde) sesamzaadjes als afwerking

 [keurslagedemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 175 graden Celsius.
2. Laat de Gimber en de honing op een rustig vuurtje inkoken, roer regelmatig en hou het mengsel goed in het oog, het kan ineens snel gaan! Je wilt de consistentie van een vloeibare siroop.
3. Neem een ovenrooster en bedek deze met bakpapier.
4. Leg de kipfilets naast elkaar op het bakpapier, niet tegen elkaar.
5. Bestrijk de 4 bovenkanten met maximaal de helft van de lak, minder mag ook. Elke bovenkant moet gewoon mooi bedekt zijn.
6. Gaar de kipfilets nu 20 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Draai na 20 minuten de kipfilets voorzichtig om en smeer de andere kant, die nu de bovenkant is, in met de lak. Probeer nog een klein beetje lak over te houden.
8. We garen de kipfilets opnieuw 20 minuten.
9. Helemaal op het einde kan je ze nog wat extra kleur geven met de grillstand of de heteluchtfunctie én wat extra lak. Let er wel op dat de lak niet verbrand!
10. Kruid de gelakte kipfilets met peper en zout, en werk af met wat sesamzaadjes!

Smakelijk!