

# Diena's dinner



Blondina Wagner deelt elke editie van *Het Wiel* haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit *Wiel* gemarineerde zoete kip en witte koolsalade.



## Zoete kip

Meng alle ingrediënten in een schaal tot een marinade. Leg de kip in de marinade en wrijf hem goed in. Een schone theedoek erover en 45 min. laten intrekken.

Bak de kip in een ruime braadpan mooi bruin. Doe dit op een laag vuur; want de marinade kan vlug aanbakken. Een glas water erbij en gaar laten stoven.

Tip: lekker met witte basmati rijst en frise atjar.



## Witte koolsalade

Meng alle ingrediënten in een grote salade schaal. Doe er op het laatst wat vocht van het blik fruit door.

## Ingrediënten zoete kip

kilo kip in stukken  
3 eetl sojasaus  
3 eetl sweet chillisous  
1 tl honing  
mespuntje Chinese 5 kruidenpoeder  
1 tl azijn  
knoflookpoeder  
peper, zout

## Ingrediënten witte koolsalade

halve fijngesneden witte kool  
handje rozijnen  
1 appel gesnipperd  
3 wortels, julienne gesneden (in dunne reepjes)  
wat verse bieslook  
peper, zout  
blik tropisch fruit, vang het vocht op.  
3 eetl crème fraîche  
1 tl Japanse olie  
1 tl honing  
2 tl walnootolie