



## STICKY CHICKEN

4 pers.

### INGREDIËNTEN:

320 g **Vegetarische Kipstuckjes** van de Vegetarische Slager  
2 eetl olie om in te bakken  
1 eetl (vegetarische) Worcester saus ← verkrijgbaar bij Natuurvoedingswinkels  
2 ½ eetl honing  
2 ½ eetl witte wijnazijn  
1 eetl zoete ketjap  
Flinke snuf Cayennepeper  
3 tomaten (in blokjes, zonder vel en zaadjes)  
Paar takjes koriander of andere favorieten verse kruiden

### BEREIDING:

Bak de Vegetarische Kipstuckjes in de olie op hoog vuur goudbruin. Meng ondertussen de rest van de ingrediënten door elkaar in een bakje. Blus de Kipstuckjes af met dit mengsel, van het vuur af om spetters te voorkomen. Zet de Kipstuckjes terug op de warmtebron en bak tot de vloeistof volledig verdampt is en een donker bruin laagje op de Kipstuckjes achterlaat. Dit laagje moet lekker stroperig en pittig zijn. Doe op het laatst de tomaat erbij en verwarm 1 minuut mee. Serveer met de kruiden.

Suggestie: lekker met nasi of bami.