

Koreaanse kip

Ingrediënten

300 gram zilvervliesrijst
400 gram kippendijen
2 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel boter
Zout en peper
1 spitskool
1 teentje knoflook
1 rode peper
1 peen
1/2 komkommer
Handje verse koriander

Voor de kleverige saus

6 eetlepels sojasaus
80 gr bruine basterdsuiker
4 tenen knoflook
3 eetlepels sweet Chilisaus
2 eetlepels geraspte gember
1 eetlepel rijstazijn
2 theelepels sesamololie

Bereiding

Kook de rijst volgens de verpakking. Dit kun je ook de dag van te voren al doen.

Meng alle ingrediënten voor de kleverige saus in een kommetjes goed door elkaar tot dat de suiker is opgelost.

Braad de kip met 1 eetlepel olie en de boter in een koekenpan. Dep de kip eerst even droog met keukenpapier. Bestrooi met zout en peper. En bak rondom mooi bruin. Haal uit de pan en snijd de kip in reepjes.

Doe de kip terug in de pan en voeg de helft van de saus toe. Roerbak 5-6 minuten tot dat de saus karamelliseert en de kip lekker kleverig is. Schep de kip terug op het bord.

Snijd de spitskool in dunne repen en hak de knoflook en de peper fijn. De komkommer kun je in dunne plakjes snijden en de peen in mooie dunne sliertjes. Wanneer je een mandoline hebt kun je die nu mooi uit de kast halen!

Doe nog wat olie in de pan, voeg de rode peper, knoflook en spitskool toe en roerbak voor 2-3 minuten. Voeg dan de rijst toe en de rest van de saus. En bak nu nog eens 6 minuten tot dat de rijst een beetje knapperig wordt. Voeg de kip toe en warm even door.

Verdeel de rijst en Koreaanse kip over de borden of kommen. En garneer met de wortel, komkommer en verse koriander.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulineskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel