



Bang Bang Chicken

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: China

Gang: Voor-/Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten kip:

- **2 kipfilets (of 2 kippendijen zonder bot)**
- **2 lente-uitjes**
- **3 plakjes gember**
- **1 tl zout**

Ingrediënten saus:

- **2 el Chinese sesampasta (of tahin)**
- **1½ el lichte sojasaus**
- **1 el zwarte rijstazijn**
- **1 el chili-olie**
- **1 tl suiker**
- **½ tl gemalen Sichuanpeper**
- **1 tl sesamololie**
- **1–2 el kookvocht van de kip (voor de juiste dikte)**

Ingrediënten garnering:

- **½ komkommer, in dunne reepjes**
- **50 gram taugé**
- **2 el geroosterde pinda's, grof gehakt**
- **1 lente-ui, fijn gesneden**
- **eventueel wat extra chili-olie**

Bereiding:

Kip pocheren

- Breng een pan water aan de kook met de gember, lente-ui en het zout.
- Leg de kip in het kokende water en laat ongeveer 12–15 minuten zachtjes pocheren tot ze net gaar is.

Kip “bang bang” maken

- Haal de kip uit het kookvocht en laat iets afkoelen.
- Trek het vlees met de hand of met twee vorken in dunne vezels. Traditioneel wordt het vlees licht geklopt zodat het mals en vezelig wordt.

Saus maken

- Meng de sesampasta, sojasaus, rijstazijn, chili-olie, suiker, Sichuanpeper en sesamolie.
- Voeg een beetje van het warme kookvocht toe totdat een romige maar nog gietbare saus ontstaat.

Opmaak

- Leg de komkommer en taugé in een vergiet en giet er kokend water over. Laat even uitlekken.
- Leg de komkommerreepjes en de taugé op een schaal. Verdeel de kip erover en lepel de saus royaal over het vlees.

Afwerken

- Bestrooi met pinda's en lente-ui.
- Voor extra pit kun je nog een paar druppels chili-olie toevoegen.

Serveertips

- Bang Bang Chicken wordt meestal lauw of op kamertemperatuur gegeten en is heerlijk als onderdeel van een tafel met meerdere kleine gerechten.

请慢用

qǐng màn yòng