Dak Bokkeum Tang (닭볶음탕)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Korea

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 65 minuten

Ingrediënten kip en groenten:

- **1 kg kippendijen met bot en vel, in stukken**
- **500 gram vastkokende aardappelen**
- **1 grote winterwortel**
- **2 middelgrote uien**
- **2 groene pepers**
- **3 lente-uitjes**
- **500 ml water**
- **1 el neutrale olie**

Ingrediënten Koreaanse saus:

- **3 el gochujang (Koreaanse chilipasta)**
- **2 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken)**
- **4 el lichte sojasaus**
- **1½ el bruine suiker**
- **5 tenen knoflook, fijngehakt**
- **1 tl verse gember, geraspt**
- **1 el mirin**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**
- **1 tl sesamolie**

Ingrediënten garnering:

- **1 el geroosterd sesamzaad**
- **Extra lente-ui in ringetjes**

Bereiding:

1. De kip voorbereiden

- Snijd de kip in handzame stukken. Verwijder eventueel overtollig vet. Blancheer de kip ongeveer 2 minuten in kokend water en laat uitlekken.

2. De saus maken

- Meng de gochujang, gochugaru, sojasaus, bruine suiker, knoflook, gember, mirin, zwarte peper en sesamolie tot een gladde, pittige saus.

3. De kip stoven

- Verhit de olie in een ruime stoofpan. Voeg de kip toe en bak deze rondom kort aan.
- Voeg de saus en het water toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan.

4. De groenten toevoegen

- Schil de aardappelen en wortel. Snijd de aardappelen in flinke stukken en de wortel in schuine plakken. Snijd de uien in parten.
- Voeg de aardappelen, wortel en uien toe aan de pan. Laat alles nog ongeveer 20 minuten zachtjes stoven. Schep regelmatig voorzichtig om.

5. De saus reduceren

- Voeg de in ringen gesneden groene pepers toe. Verwijder het deksel en laat de saus nog 5-10 minuten inkoken tot deze mooi stroperig aan de kip en groenten blijft hangen.

6. Serveren

- Snijd de lente-ui in ringen. Verdeel deze samen met het geroosterde sesamzaad over de stoofpot.
- Serveer rechtstreeks uit de pan, met een flinke kom gestoomde witte rijst en eventueel wat Koreaanse kimchi.

Een paar culinaire aandachtspunten

- *Gochujang en gochugaru: gebruik ze allebei. De pasta zorgt voor diepte, umami en een lichtzoete smaak. De chilivlokken geven de saus zijn karakteristieke pittigheid.*
- *De kip: ik zou zelf kippendijen met bot gebruiken. Die blijven tijdens het stoven heerlijk sappig en geven bovendien extra smaak aan de saus.*
- *De aardappelen: snijd ze niet te klein. Ze mogen zacht worden, maar moeten wel hun vorm behouden.*
- *De saus: Dak Bokkeum Tang hoort geen waterige soep te zijn. Je wilt een rijke, geconcentreerde saus die zich om de kip en aardappelen nestelt.*

맛있게 드세요!

Masitge deuseyo!