



KOREAANSE KIP MET RIJST

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Korea (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten Koreaanse kip:

- 600 gram kippendijfilet, in blokjes gesneden
- 3 el lichte sojasaus
- 1 el gochujang
- 1 el honing
- 1½ el sesamolie
- 1 el sushiazijn
- sap van ½ limoen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 centimeter verse gember, geraspt

Ingrediënten Gochujang saus:

- 3 el lichte sojasaus
- 1½ eetlepel gochujang
- 2 el honing
- 1 el sushiazijn
- 1 el sesamolie
- 100 ml water
- 1 tl maizena + 1 eetlepel water
- sap van ½ limoen

Ingrediënten extra:

- 275 gram basmati rijst
- geroosterd sesamzaad
- [komkommer en wortel in het zuur](#)

Bereiding rijst:

- Kook alvast de rijst volgens de instructies op de verpakking.

Bereiding Koreaanse kip:

- Meng alle ingrediënten voor de kip door elkaar. Zorg dat alles goed bedekt is.
- Zet een wok op middelhoog vuur en voeg 4 eetlepels zonnebloemolie toe.
- Schep als de olie heet is de kip, inclusief de marinade, in de wok en bak de kip in 10 - 15 minuten goudbruin en gaar.
- Bereiding Gochujang saus:
- Meng de maizena met 1 eetlepel water en zet even apart.
- Meng in een steelpannetje de rest van de ingrediënten voor de Gochujang saus door elkaar.
- Zet op een middelmatig vuur en breng al roerend aan de kook.
- Voeg de opgeloste maizena toe en draai direct het vuur laag.
- Roer goed door elkaar en laat 2 minuten zachtjes pruttelen.

Serveren:

- Verdeel de rijst over 4 voorverwarmde borden.
- Schep de Koreaanse kip op de rijst en giet er een beetje Gochujang saus over.
- Strooi wat sesamzaad over de kip en geef er wat Komkommer en Wortel in het zuur bij.

식사를 즐겨보세요!

sigsaleul jeulgyeoboseyo!

09-06-2024