



Hoofdgerechten

Koreaanse kip met rijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kip (filets)
4 stengels lente-uitjes (in ringen)
2 komkommers (mini, in plakjes)
1 eetlepel sesamzaad
300 gram rijst

Voor de saus

2 centimeters gember (geraspt)
4 eetlepels ketjap manis
4 lookteentjes (geperst)
3 eetlepels chilipasta
2 eetlepels sesamolie
3 eetlepels rijstazijn
3 eetlepels honing

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in een pan, snijd de kipfilets in blokjes en bak de blokjes kip gaar in een vijftal minuten.

Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje en verwarm op een zacht vuurtje. Roer regelmatig tot de saus wat dikker wordt. Kook intussen de rijst volgens de instructies op de verpakking.

Voeg de blokjes kip toe aan de saus en meng goed. Bak nog enkele minuten en serveer samen met de rijst. Werk af met lente-ui, sesamzaadjes en mini-komkommer.

