



Buldak - Koreaanse pittige kip met kaas

De kip wordt heerlijk spicy van de gochujang en gochugaru. Niet te spicy, maar precies goed. Kun je niet zo goed tegen pittig eten? Dan zou je beide hoeveelheden kunnen

halveren.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g kippendijen
-  1 el gochujang
-  1 el gochugaru
-  1 el donkere sojasaus
-  2 el mulyeot*
-  2 teentjes knoflook
-  ½ cm gember
-  scheutje zonnebloemolie
-  3 lente uitjes
-  50 ml kippenbouillon
-  1 zakje geraspte mozzarella

MATERIAAL: wok, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op de grillstand op 200°C.
2. Snijd de kippendijen in blokjes.
3. Meng dit met de gochujang, gochugaru, donkere sojasaus en mulyeot.
4. Roer goed door elkaar.
5. Maak de knoflook schoon en pers deze uit.
6. Roer dit ook door de kip.
7. Schil de gember en rasp deze.
8. Meng de gember ook door de kip.
9. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een grote wok.
10. Bak hier de gemarineerde kippendij in totdat deze gaar is.
11. Maak de lente uitjes schoon en snijd deze in ringetjes.
12. Voeg dit toe aan de pan en roer alles even goed door.
13. Houd een deel achter voor de garnering.
14. Voeg dan de kippenbouillon toe en kook in totdat de saus wat dikker is.
15. Doe de kip over in een ovenschaal en strooi hier de geraspte mozzarella overheen.
16. Grill totdat de kaas mooi gegratineerd en bruin is.
17. Bestrooi met de achtergehouden lente uitjes.

* Mulyeot is Koreaanse Maissiroop. Dit is een dikke, trage siroop die op een natuurlijke manier wordt gewonnen uit mais en veel wordt gebruikt in de Koreaanse keuken. Maissiroop smaakt als "stroperig suikerwater", alleen een stuk minder zoet.

TIP: Serveer de buldak met rijst of noedels en met Koreaanse spinaziesalade voor extra groenten!

BRON: eviekookt.nl

