



Koreaanse gebakken rijst met gegrilde kip

Gebakken rijst is altijd lekkerder van overgebleven rijst. Kook extra veel rijst op een andere dag van de week, bij een ander gerecht en gebruik de rest in deze Koreaanse wok schotel.

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3½ el arachideolie
- 🍴 1 ei geklutst
- 🍴 ½ gegrilde kip*, in reepjes getrokken
- 🍴 ½ rode peper mild, fijngesneden
- 🍴 ¼ bosje lente-ui, witte en groene deel fijngesneden
- 🍴 ⅛ savooiekool buitenste bladeren verwijderd, fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🍴 60 g basmatirijst, gekookt en afgekoeld
- 🍴 ½ bosje koriander, blaadjes geplukt
- 🍴 ½ el zwart sesamzaad*

voor de Koreaanse BBQ-saus

- 🍴 2 el sojasaus licht
- 🍴 30 g basterdsuiker donkerbruin
- 🍴 1 teen knoflook, geperst
- 🍴 1½ el chilipasta
- 🍴 1½ el gemberwortel geraspt
- 🍴 ½ el rijstazijn
- 🍴 1 tl sesamololie

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de BBQ-saus alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met peper.
2. Verhit ½ el olie in een wok op hoog vuur.
3. Voeg het ei toe en roerbak 1 minuut tot het een zacht roerei is.
4. Neem uit de wok en zet weg.
5. Voeg 1 el olie toe aan de pan en voeg de kip en de helft van de BBQ-saus toe.
6. Roerbak 5-6 minuten tot het karamelliseert.
7. Neem uit de pan en zet weg.
8. Voeg de laatste 1 el olie toe aan de pan met de rode peper, lente-ui, kool en knoflook.
9. Roerbak 1 minuut tot het geurt.
10. Doe de rijst en de rest van de BBQ-saus erbij en bak, al roerende, 1-2 minuten tot alles is door gewarmd.
11. Zet het vuur dan hoog en bak nog 6 minuten of tot de rijst langs de randen krokant wordt.
12. Neem van het vuur en schep de kip, ei en de helft van de koriander erdoor.
13. Verdeel de rijst over de kommen.
14. Bestrooi met sesamzaad, extra rode peper en de rest van de koriander en serveer.

* Een hele gegrilde kip koop je bij de poelier/slager en in sommige supermarkten.

** Zwart sesamzaad is te koop bij toko's, natuurwinkels en goed gesorteerde supermarkten.

BRON: deliciousmagazine.nl

