



Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g basmatirijst
-  1 cm verse gember
-  1 teen knoflook
-  150 g kipfilet
-  2 el doenjang sojapasta
-  2 el arachideolie
-  400 g Chinese wokgroente taugé-rode paprika
-  ¼ bosje salade-ui

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met ruim water aan de kook.
2. Voeg als het water kookt de rijst en eventueel zout toe.
3. Breng opnieuw aan de kook en kook afgedekt in 8 minuten op laag vuur gaar.
4. Giet af en laat afgedekt staan tot gebruik.
5. Schil ondertussen de gember en snijd fijn.
6. Maak de knoflook schoon en snijd fijn.
7. Snijd de kipfilet in stukjes.
8. Meng de kip met 1 el doenjang.
9. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak de kip met de gember en knoflook in 4 minuten rondom gaar.
10. Voeg nog 1 el doenjang toe.
11. Voeg de wokgroente toe en roerbak nog 3 minuten.
12. Breng op smaak met peper.
13. Snijd ondertussen de salade-ui in schuine ringetjes.
14. Roer de rijst los en verdeel over de kommen.
15. Schep de kip met groente erop en bestrooi met de salade-ui.

BRON: ah.nl

Koreaanse roerbak met gekruide kipfilet

Kip, rijst en knapperige groenten: een Aziatisch feest!

