



## Koreaanse keuken

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g zwarte rijst
- 🍴 4 kipdijfilets
- 🍴 45 g gochujang\*
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 ½ tl sesamolie
- 🍴 1 tl sojasaus
- 🍴 ½ teen knoflook, geperst
- 🍴 1 nashipeer, in reepjes
- 🍴 2 radijsjes, in heel dunne plakjes
- 🍴 65 g kimchi
- 🍴 20 g spinazieblaadjes
- 🍴 5 g grote shisoblaadjes, of Thaise basilicumblaadjes
- 🍴 2 gebakken eieren voor erbij
- 🍴 geroosterd zwart en wit sesamzaad, om te bestrooien

**MATERIAAL:** geribbelde grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Wrijf intussen de stukken kip in met gochujang en olijfolie.
3. Verhit een geribbelde grillpan op hoog vuur, of maak de barbecue aan.
4. Gril de stukken kip 3 min., keer ze en gril ze in ± 4 min. gaar.
5. Houd ze afgedekt warm.
6. Schep de rijst in een kom om met de sesamolie, sojasaus en knoflook.
7. Snijd de kip in dikke repen.
8. Schep de rijst in kommen.
9. Verdeel er de kipreepjes, nashipeer, radijsjes, kimchi, spinazie, shiso bladeren en eieren over.
10. Bestrooi met sesamzaad en serveer.

\* Gochujang is gefermenteerde Koreaanse chilipasta, te koop bij de ruim gesorteerde supermarkt en toko.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

