



Pittige Koreaanse kip

Koken met Sempio: kip gemaakt in een sausje van gekaramaliseerde gochujang. Meer hoeven we niet te zeggen toch?

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 2 kipdijfilets
- 🇰🇷 ½ wortel
- 🇰🇷 1 ui
- 🇰🇷 1 kleine zoete aardappel
- 🇰🇷 1 prei
- 🇰🇷 1 bosui
- 🇰🇷 1 el plantaardige olie
- 🇰🇷 100 g spitskool, koelvers fijngesneden
- 🇰🇷 3 el Sempio gochujang Koreaanse chilipasta

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kip in stukjes.
2. Maak de groente schoon en snijd de wortel in halve plakjes, de ui in halve ringen, de zoete aardappel in blokjes en de prei in reepjes.
3. Snijd de bosui in kleine ringetjes en zet apart.
4. Verhit in een grote koekenpan de olie en voeg de gesneden kip en groenten toe.
5. Roerbak dit voor ongeveer 5 minuten, of tot de kip gaar is.
6. Voeg de Gochujang toe en bak 3 minuten onder voortdurend roeren.
7. Zet het vuur hoog en roerbak nog 1 minuut om de Gochujang te karamelliseren.
8. Serveer met gesneden uitjes.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

