



Tempura zeewier nacho's met Koreaanse kip

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de pulled chicken

- 🍴 175 g kippendijen
- 🍴 500 ml kippenbouillon
- 🍴 100 ml shaoxing Chinese rijstwijn

voor de saus

- 🍴 1½ el bruine basterdsuiker
- 🍴 1 el donkere sojasaus
- 🍴 1 el appelazijn
- 🍴 ½ el gochujang
- 🍴 1½ el honing
- 🍴 ½ el sesamololie

voor de crème fraîche dip

- 🍴 100 ml crème fraîche
- 🍴 ½ tl gochujang
- 🍴 ½ el donkere sojasaus

voor de Koreaanse nacho's

- 🍴 1 zakje Taokaenoi tempura zeewierchips original of spicy
- 🍴 ½ zakje geraspte mozzarella
- 🍴 2 lente uitjes
- 🍴 sesamzaadjes
- 🍴 Koreaanse chili flakes

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de kippenbouillon met de Chinese rijstwijn aan de kook en kook hier de kippendijen zo'n 15 minuten in.
2. Verwarm de oven voor op 200°C, op de grillstand.
3. Snijd alvast de lente uitjes in ringetjes en zet opzij.
4. Doe ondertussen alle ingrediënten voor de saus in een pannetje en kook in tot een mooie dikke sticky saus.
5. Meng ook alvast de crème fraîche met de gochujang en de donkere sojasaus en roer goed door elkaar.
6. Zet opzij.
7. Laat de kip afkoelen en trek de kip in reepjes uit elkaar en meng de *pulled chicken* met de saus.
8. Doe de Taokaenoi tempura zeewierchips in een mooie ovenschaal en verdeel hier de kip overheen.
9. Verdeel hier vervolgens wat geraspte mozzarella overheen en zet de nacho's in de oven totdat de kaas is gesmolten, zal niet langer dan 5 minuten zijn.
10. Schep in het midden een mooie dot crème fraîche.
11. Strooi er vervolgens de lente uitjes, sesamzaadjes en Koreaanse chili flakes overheen.

TIP: Houd jij van spicy? Dan kun je wat extra gochujang als topping op de nacho's doen én natuurlijk de Taokaenoi spicy tempura chips gebruiken.

BRON: eviekookt.nl

