



Filipijnse peperkip

met gestoofde groenten en kokosrijst



ca. 25min



2 personen

Een van de bekendste Filipijnse gerechten is Adobo. Het wordt gemaakt met kip of varken en de naam komt oorspronkelijk uit het Spaans. Losjes vertaald betekent het zoveel als 'marinade' of 'kruiden'. Bij dit gerecht wordt het vlees dan ook rijkelijk gekruid met peper, sojasaus en knoflook, wat zorgt voor een extra lekkere smaak aan je stukje kip.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte pepperkorrels
- 1 kipfilet
- 150g basmatirijst
- 1 paksoi
- 1 prei
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje rijstwijnazijn ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- zout

Kookgerei

- maatbeker
- zeef
- vijzel
- kleine kookpan met deksel
- 2 grote koekenpannen

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

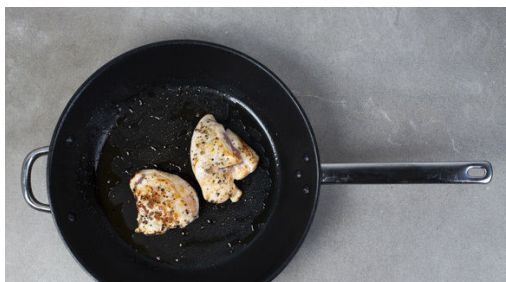
Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 39.4g, koolhydraten 67.9g, eiwit 44.6g



1. Kip marineren

Breng 175ml licht gezouten water en **125ml kokosmelk** in een kleine kookpan aan de kook. Dep de **kip** droog en snijd hem in de lengte doormidden. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Kneus de **peperkorrels**. Maak een **marinade** van 1el olie, **2/3e van de knoflook**, de **helft van de peper** en een snuf zout en suiker. Wrijf de **filets** in met de **marinade**.



4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **kipfilets** met zo min mogelijk **marinade** 2min per zijde tot het **vlees** dichtgeschroeid is en een krokant laagje heeft. Voeg dan de **rest van de marinade** met de **helft van de sojasaus**, de **rijstwijnazijn**, 50ml water en een snuf suiker toe. Bak alles nog ca. 5min.



2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Breng het geheel aan de kook, draai dan het vuur laag en leg een deksel op de pan. Kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



5. Paksoi bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog-hoog vuur. Roerbak het **wit van de paksoi**, de **prei** en **rest van de knoflook** 2-3min. Voeg dan de **rest van de sojasaus** en het **groen van de paksoi** toe en roerbak nog 2min tot de **groenten** beetgaar zijn.



3. Paksoi snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in repen, hak de **groene bladeren** grof. Snijd de **prei** in dunne ringen.



6. Serveren

Serveer de **kokosrijst** met de **kip** en **gewokte groenten**. Bestrooi met meer **gemalen peper** naar wens. Houd je niet zo van pittig eten? Bewaar de **rest van de gemalen peper** voor een ander recept.