



Filipijnse peperkip

met paksoi en kokosrijst



30-40min



2 personen

Een van de meest bekende Filipijnse gerechten is adobo, gemaakt van kip of varkensvlees. De naam 'adobo' komt oorspronkelijk uit het Spaans en betekent 'marinade' of 'kruiden'. Deze peperkip wordt stevig op smaak gebracht met peper, sojasaus en knoflook. Je serveert 'm met paksoi en luchtige kokosrijst.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 200g jasmijnrijst
- 1 paksoi
- 1 prei
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

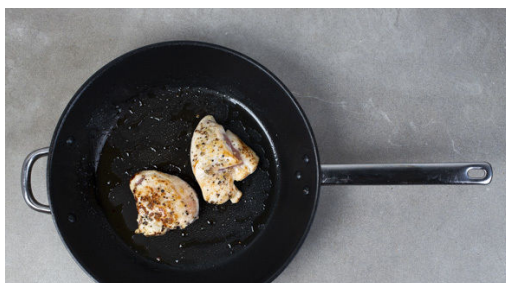
Voedingswaarde per portie

calorieën 973kcal, vet 43.0g, koolhydraten 102.3g, eiwit 43.2g



1. Kip kruiden

Breng 150ml water en de **kokosmelk** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met 1el plantaardige olie, 1/2tl (fijn) gemalen zwarte peper en een snuf zout en suiker. Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in de lengte in **2 platte filets**. Wentel de **filets** door de **knoflookolie** en laat marineren.



4. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Haal de **kip** uit de **marinade** en braad 1-2min per zijde. Voeg de **prei** met de **achtergebleven knoflookmarinade**, de **helft van de sojasaus**, 1-2tl (wittewijn)azijn, 50ml water en een snuf suiker toe. Bak nog 3-4min, tot de **kip** gaar is.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende **kokoswater** en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Paksoi bakken

Verhit een 2e middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Voeg het **wit van de paksoi** toe en roerbak 1-2min. Voeg het **groen van de paksoi** met de **rest van de sojasaus** toe en roerbak nog ca. 2min.



3. Groenten snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en het **groen** in brede repen. Snijd de **prei** in halve ringen.



6. Serveren

Snijd de **kip** in plakken en serveer met de **prei, paksoi** en de **kokosrijst**. Bestrooi met meer gemalen peper naar wens.