



## Orange chicken

met broccoli en basmatirijst



20-30min



2 personen

Elk land heeft z'n eigen 'Chinese' klassiekers: variaties op authentieke Chinese gerechten waar ze in het land van herkomst nog nooit van hebben gehoord. We noemen bijvoorbeeld een foe yong hai. In Noord-Amerika is orange chicken zo'n gerecht. Kip in zoetzure sinaasappelsaus met gember en rijst. Voor Marley Spoon ontwikkelde Chef Natalie haar versie van deze klassieker uit haar jeugd.

## Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1x broccoli
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 sinaasappel
- 2 zakjes maizena
- 2 zakjes sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje chilivlokken
- 1x kipstukjes

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

## Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- citroenpers
- 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 909kcal, vet 30.0g, koolhydraten 114.2g, eiwit 44.7g



### 1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water 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.



### 4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Voeg de **broccoli**, **prei**, **knoflook** en **gember** toe en roerbak ca. 2min. Voeg de **rest van de sojasaus** en 2el water toe en draai het vuur middelhoog. Laat 4-5min zachtjes koken en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Houd warm tot het serveren.



### 2. Groenten snijden

Snijdt de **broccoli** in roosjes en de **prei** in halve ringen. Pel de **knoflook**, schil de **helft van de gember** (of meer naar smaak) en hak of rasp **beide** fijn. Rasp ca. **1tl sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit.



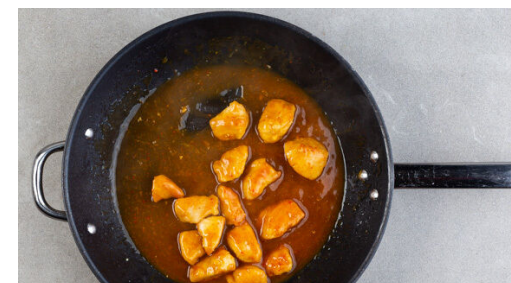
### 5. Kip braden

Dep de **kip** droog, hussel om met 1/2tl zout en peper en wentel de **kipstukjes** dan door de **rest van de maizena**. Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 4-5el olie. Bak de **kipstukjes** in 5-6min rondom goudbruin en gaar.



### 3. Saus maken

Meng **2el sinaasappelsap** met een **half zakje maizena**. Voeg de **rest van het sinaasappelsap** toe, met de **sinaasappelrasp**, de **helft van de sojasaus**, 1-2tl suiker en 3-4el water. Roer de **helft van de chilivlokken** door de **sous** als je van pittig houdt.



### 6. Serveren

Schenk de **sous** bij de **kip** en breng aan de kook. Zorg ervoor dat de **kip** bedekt is met een laagje **sous**. Laat ca. 1min inkoken en serveer de **kip in sous** met de **rijst** en de **groenten**. Bestrooi evt. met de **rest van de chilivlokken**.