



Sticky Koreaanse kipkluifjes

met sushirijst en sesamspinazie



ca. 40min



2 personen

We serveren wel vaker kip in een kleverig sausje, maar deze Koreaanse variant is wel heel bijzonder. Dankzij de Koreaanse chilipasta, of gochujang, krijgt de kip een extra pittige kick. De spinazie wordt bijzonder lekker dankzij de sesamolie, en de sushirijst en snelle wortelsalade maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushirijst
- 1x kipkluijfes
- 200g babyspinazie
- 2 wortels
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes sesamolie ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 772kcal, vet 16.1g, koolhydraten 112.8g, eiwit 39.3g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). 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 helemaal 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. Sesamspinazie maken

Voeg de **spinazie** in delen toe zodra het water kookt en blancheer ca. 30s. Giet af, spoel om met koud water en knijp er zo veel mogelijk vocht uit. Meng de **spinazie** met de **witte bosui** en de **helft van de sesamolie**. Breng het geheel op smaak met zout en peper.



2. Kip braden

Dep de **kip** droog en wrijf de **kluifjes** in met zout en peper. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en braad ze 25-35min goudbruin en gaar in de oven.



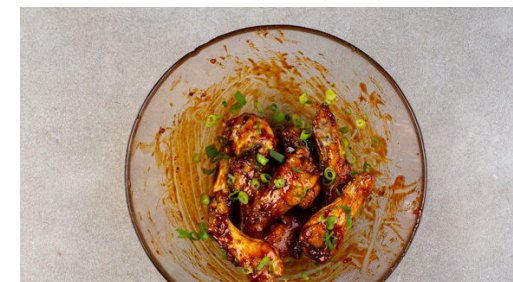
5. Saus maken

Veeg de kookpan schoon en voeg de **knoflook**, **sojasaus**, **chilipasta**, de **rest van de sesamolie**, 2el water, 1el azijn en 1-2el (bruine) suiker toe. Zet op middelhoog vuur en breng al roerende aan de kook. Laat 3-5min zachtjes pruttelen, tot de **sous** wat is ingedikt en neem de pan dan van het vuur.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **spinazie** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil of schrob de **wortels** en rasp ze grof. Hussel om met 2el (rijstwijn)azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout en zet opzij. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in schuine ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



6. Kipkluijfes afmaken

Voeg de **kipkluijfes** toe aan de **sous** en schep de **groene bosui** erdoor. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij. Roer de **achtergebleven sous** glad met 1el water. Schep de **rijst** in kommen en verdeel de **spinazie**, **wortels** en **kipkluijfes** erover. Schenk de **sous** erover en bestrooi met de **sesam**.