



Orange chicken met broccoli en basmatirijst

 20-30min  2 personen

Elk land heeft z'n eigen pseudo-Chinese klassiekers: variaties op "authentieke" gerechten waar ze in China nog nooit van hebben gehoord. Neem bijvoorbeeld iets als foe yong hai. In de VS is orange chicken zo'n pseudo-Chinees gerecht. Kip in zoetzure sinaasappelsaus met gember en rijst. Voor Marley Spoon ontwikkelde onze chef Natalie haar eigen 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
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 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
- citruspers
- 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 919kcal, vet 29.8g, koolhydraten 111.2g, eiwit 45.6g



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 peper en zout wil toevoegen. Houd warm tot het serveren.



2. Groenten snijden

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Snijd de **prei** in halve ringen, was deze goed en laat even uitlekken. 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 met keukenpapier, meng met 1/2tl peper en zout en wentel de **kipstukjes** dan door de **rest van de maizena**. Verhit een 2e grote koekenpan op medium tot 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**. Meng de **rest van het sinaasappelsap** met de **sinaasappelrasp**, de **helft van de sojasaus**, 1-2tl suiker en 3-4el water. Roer de **helft van de chilivlokken** door de **saus** als je van pittig houdt.



6. Serveren

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