



Filipijnse peperkip

met paksoi en kokosrijst



30-40min



2 personen

Een van de bekendste 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

- 200ml kokosmelk
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 150g basmatirijst
- 1 paksoi
- 1 prei
- 50ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine 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.

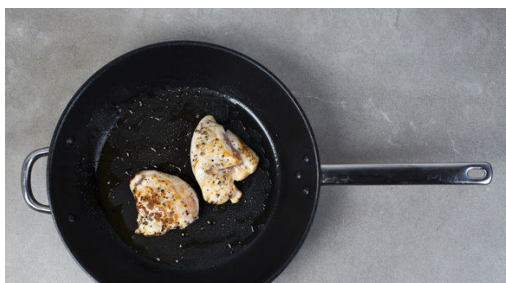
Voedingswaarde per portie

calorieën 853kcal, vet 43.6g, koolhydraten 71.0g, eiwit 41.1g



1. Kip kruiden

Schenk 100ml water en de **kokosmelk** in een kleine kookpan en breng aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met 1el plantaardige olie en een snuf zout en suiker en 1/2tl (versgemalen) peper. Dep de **kipfilet** droog, snijd 'm in **2 platte filets** en wrijf de **filets** in met de **knoflookolie**.



4. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Haal de **kip** uit de **marinade** en braad het **vlees** in 1-2min per zijde stevig aan. Voeg de **prei**, de **achtergebleven knoflookmarinade**, de **helft van de sojasaus**, 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 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.



5. Paksoi bakken

Verhit een 2e middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige 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 schijfjes en het **groen** in brede repen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



6. Afmaken en serveren

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