



V2: Filipijnse biologische peperkip

met groente 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 biologische peperkip wordt stevig op smaak gebracht met peper, sojasaus en knoflook. Je serveert 'm met paksoi, prei en luchtige kokosrijst.

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 1 teen knoflook
- 2 biologische kipfilets
- 200g 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.

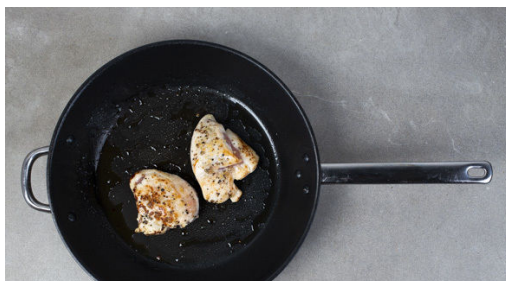
Voedingswaarde per portie

calorieën 1009kcal, vet 43.1g, koolhydraten 89.0g, eiwit 63.0g



1. Kip kruiden

Schenk 200ml licht gezouten water en de **kokosmelk** in een kleine kookpan en breng aan de kook. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met 1el plantaardige olie, een snuf zout en suiker en een ½tl (versgemalen) peper. Dep de **kipfilets** droog en wrijf ze in met de **knoflookolie**.



4. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. 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 met 1el plantaardige olie op hoog vuur. 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. Groente 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.