



Kip geglaceerd in chili-sojasaus

met paksoi en komkommer-pruimensalade



ca. 25min



2 personen

Licht, snel en lekker. Dat is de samenvatting van dit gerecht. Want niet alleen staat dit stomende bordje rijst in een handomdraai op tafel, het zit ook boordevol typisch Aziatische smaken. Door de kip aan te bakken in zoete chilisaus en zoute sojasaus en daar later de paksoi aan toe te voegen, krijgt alles snel veel smaak. Erbij maak je een fruitige salade van komkommer, pruimen en rijstazijn.

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje zoete chilisaus
- 1 kipfilet
- 150g basmatirijst
- 1 paksoi
- 1 minikomkommer
- 2 pruimen
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 zakje sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- zeef
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker

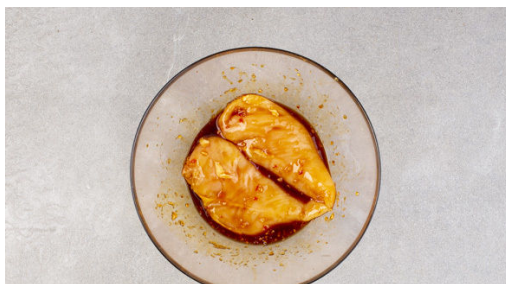
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 661kcal, vet 14.1g, koolhydraten 95.1g, eiwit 38.6g



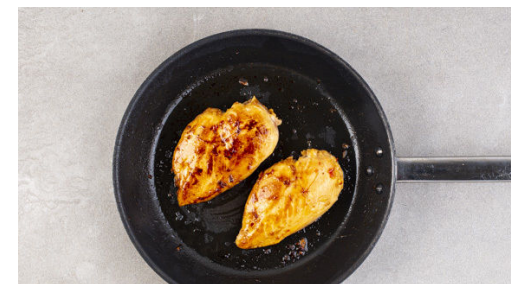
1. Kip marineren

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook voor de **rijst**. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **sojasaus** met de **knoflook** en de **helft van de zoete chilisaus**. Dep de **kipfilet** droog en snijd hem in **2 plattere filets**. Wrijf ze in met de **marinade**.



2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg aan de pan met kokend water toe. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten tot het serveren.



3. Kip bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kip** met **zo min mogelijk marinade** toe. Braad de **kip** in 1-2min per zijde stevig aan.



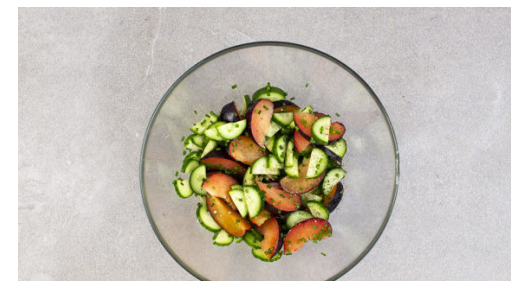
4. Paksoi toevoegen

Snijd het **wit van de paksoi** in repen en hak het **groen** grof. Voeg het **wit van de paksoi** aan de pan toe en bak 2-3min mee. Voeg de **rest van de marinade** en **chilisaus** met het **groen van de paksoi** toe. Roer door, zet het vuur iets lager en stoof 2min tot de **kip** gaar is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Pruimen snijden

Verwijder de pit en snijd de **pruimen** in partjes. Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



6. Salade aanmaken

Meng de **komkommer**, **pruimen** en **bieslook** met **1el rijstwijnazijn**, de **sesamolie**, **1/4tl zout** en een snuf peper. Snijd de **kip** in brede plakken. Schep de **rijst** en **paksoi** op en serveer de **kip** erbovenop. Besprenkel met de **sous** uit de pan en serveer met de **pruimensalade** ernaast.