

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Oven

Ingrediënten kip

- 4 kippenpoten
- 2 eetlepels misopasta
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels suiker
- 1 stuks limoen; sap en rasp
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 cm. verse gember, geraspt
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel geroosterde Sesamzaadjes
- 2 stengels bosui, fijngesneden

Ingrediënten gestoomde rijst en groenten

- 1 glas basmatirijst
- 1,5 glas water
- 1 tl. bouillonpoeder
- 1 stronk broccoli, in roosjes verdeeld

Bereidingswijze

Vorbereiding marinade

1. Meng in een kom de misopasta, sojasaus, suiker, limoen rasp en sap, fijngesneden knoflook en geraspte gember tot een gladde marinade.
2. Breng op smaak met een beetje zout en peper (pas op met zout, omdat sojasaus al zout is).

Kippenpoten roosteren

1. Verwarm de oven voor op Circulatiegrill 200°C.
2. Leg de gemarineerde kippenpoten op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster de kippenpoten in de oven gedurende 35-40 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn. (De kerntemperatuur van de kip moet rond de 75°C zijn).
4. Bestrijk de kip halverwege de baktijd met wat van de overgebleven marinade voor extra smaak en glans.

Rijst en broccoli stomen

1. Doe de rijst en het water – met bouillonpoeder – in een ovenschaal en schuif deze in de oven op de 100% Stomen stand.
2. Stoom de rijst in de stoomoven gedurende 14 minuten op 100 °C.
3. Doe na deze 14 minuten de broccoli in een stoomschaal en voeg toe in de (stoom)oven en stoom dit nog 6 minuten mee zodat deze knapperig blijft. Strooi eventueel een snufje zout over de broccoli.

Serveren

1. Haal de kippenpoten uit de oven en laat ze even rusten.
2. Verdeel de gestoomde rijst en broccoli over een schaal of vier borden en leg op elk bord een geroosterde kippenpoot.
3. Garneer de kip met wat sesamzaadjes en fijngesneden bosui.