

Korean style crispy chicken

met spitskool en rijst

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Crispy Chicken

- 4 st kippendij filets
- 1 tl zout
- 2 cm verse gember
- 2 el aardappelzetmeel

Ingrediënten Saus

- 1 el Gochuyang
- 1 el sojasaus
- 1 el honing

Ingrediënten Rijst & Spitskool

- 1 glas rijst
- 1,5 glas water
- snuf zout
- 2 stengels lente-ui (garnering)
- 1 el sesamzaad (garnering)
- 1 st spitskool

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Snijd de kippendij filets in stukjes van ca. 2 x 2 cm. en doe ze in een kom.
2. Bestrooi de kippendij stukjes met het zout, fijngesneden gember en het aardappelzetmeel.
3. Meng dit goed en zet tot gebruik apart.
4. Maak de Gochuyang saus door de ingrediënten te mengen en zet tot gebruik apart.

Spitskool

1. Snijd de spitskool – over de lengte – in acht parten.
2. Verwarm een pan voor op de baksensor stand 5 en wacht tot de pan op temperatuur is.
3. Doe een scheutje zonnebloemolie in de pan en bak de spitskool parten tot donkerbruin in ca. 5 minuten per zijde.
4. Houd de spitskool warm in de oven op ca. 120°C 4D hetelucht.

Crispy Chicken

1. Verwarm een pan – 10 minuten voor het serveren- voor op de baksensor stand 4 en doe een flinke scheut zonnebloemolie in de pan. Wacht tot de olie op temperatuur is en bak/frituur de kip tot bruin.

Rijst

1. Doe 1 glaasje rijst en 1,5 glaasje water met wat zout in een gesloten ovenplaat of schaal
2. Zet deze schaal 20 minuten in de stoomoven op de 100% stomen stand.

Serveren

1. Zodra de rijst gaar is serveren we deze op een bord tezamen met de kipstukjes en de spitskool.
2. Besprenkel met de Gochuyang saus.
3. Garneer met het fijngesneden lente-ui en sesamzaad.