

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Kip en bimi's

- 500 gr kippendijfilet
- 1 teen knoflook
- 1 el five spice poeder
- 1 tl sambal badjak
- 1 el sojasaus (Kikkoman)
- 1 el zonnebloemolie
- 200 gr bimi's (of broccoli indien niet verkrijgbaar)
- 2 lente-ui

Ingrediënten saus

- 2 el oestersaus
- 1 el sojasaus (Kikkoman)
- 3 el rijstazijn
- 2 el honing
- 1 el bruine suiker
- 4 cm gember
- 1 limoen
- ½ glas water

Ingrediënten rijst

- 250 gr pandanrijst
- 500 ml water

Bereidingswijze

Kip en bimi's

1. Schil, plet en hak de knoflook.
2. Doe alle ingrediënten behalve de bimi's in een kom en meng goed door elkaar.
3. Doe de kip in deze marinade en zet 4-24 uur weg in de koelkast.
4. Doe de bimi's in een stoompan met gaatjes en stoom in 8 minuten beetgaar. Spoel af onder koud water om verder garen te voorkomen.
5. Snijd de lente-ui in stukken van 4 cm en vervolgens in dunne lange repen.
6. Leg de repen in ijswater om ze mooi op te laten krullen.

Saus

1. Rasp de schil van de limoen en snijd de helft van de gember in dunne plakjes.
2. Snijd de rest van de gember in heel kleine blokjes.
3. Doe limoenschil, gemberplakjes en de rest van de ingrediënten (behalve gemberblokjes en limoen) bij elkaar in een steelpan en breng aan de kook.
4. Laat de saus inkoken tot ongeveer de helft en proef. Voeg eventueel meer azijn, honing, suiker, limoensap of sojasaus toe om de saus optimaal op smaak te brengen. Het resultaat hoort lekker scherp zoetzuur te zijn.
5. Zeef de saus en voeg de gemberblokjes toe. Zet weg tot verder gebruik.

Rijst

1. Doe de rijst in een kleine gesloten stoomschaal en giet er 500 ml water overheen.
2. Stel de combi-stoomoven in op stomen, 100°C.
3. Stoom de rijst in 20 minuten gaar in de oven.

Opmaken en serveren:

1. Haal de kip uit de marinade en dep deze droog.
2. Verhit een paar lepels olie in een koekenpan en bak daarin de kip mooi bruin en krokant¹.
3. Doe de saus bij de kip en laat deze nog een paar minuten zachtjes doorkoken.
4. Warm in de tussentijd de rijst en de bimi's op in de oven² en laat de lente-ui op keukenpapier uitlekken.
5. Verdeel de bimi's over de voorverwarmde borden³ en leg de kip erop.
6. Schep er rijkelijk extra saus overheen en garneer met de lente-ui.
7. Serveer de rijst er apart bij.

TIPS

¹ Maak gebruik van de braadsensor op stand 3 en bak in 10 tot 20 minuten de kip gaar.

² Zet de ovenstand op regenereren 130°C. In 8 minuten zijn de rijst en bimi's weer opgewarmd.

³ Drie manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4.
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
- In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.