



## Gong bao kip

met gewokte groenten en jasmijnrijst



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Dit is één van de favoriete Chinese gerechten van chef Bas: gong bao kip. Waarom? Omdat het heel kruidig is, je er een beetje van gaat zweten en vooral omdat het bliksemsnel op tafel staat. Bas bakt de chilipepers het liefst net zo lang totdat ze beginnen te blakeren, zo geven ze een rokerige smaak aan deze vliegensvlugge woksotel. Makkelijk, snel en eenvoudig!



## Wat je van ons krijgt

- sojasaus <sup>1,6</sup>
- knoflook
- Tofu Spice Mix <sup>10</sup>
- jasmijnrijst
- maizena
- verse chilipeper
- verse gember
- kipstukjes
- verse groentemix: taugé, Chinese kool & groene paprika
- pinda's <sup>5</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- keukenrasp
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker
- wok of grote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 700.0kcal, vet 21.5g, eiwit 36.5g, koolhydraten 85.4g



1. Rijst koken

Breng 800ml water met een snuf zout in een kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng eenmaal opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt 5min rusten.



4. Chiliolie wokken

Verhit 2el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **chilipeper** en **pinda's** toe en roerbak 1-2min totdat ze beginnen te kleuren.



2. Kip marineren

Pel intussen de **knoflook** en schil de **gember**, rasp beiden fijn. Roer de **helft van de maizena** los met 1-2el water. Hussel de **kipstukjes** om met de **helft van het gember-knoflookmengsel**, **helft van de sojasaus**, de **helft van het maizenawater** en de **helft van de tofu Spice Mix**. Breng op smaak met een flinke snuf peper.



5. Groente wokken

Voeg de **kip** toe en bak al roerend op hoog vuur ca. 4min tot deze net gaar is. Schep de **kip** eruit en bewaar in een kom (evt. met pinda's en chilipeper). Verhit de pan opnieuw op hoog vuur, voeg evt. een scheutje olie toe en doe **de rest van het gember-knoflookmengsel** erbij. Bak 30sec en voeg dan de **verse groentemix** toe. Bak in 3-4min bijna gaar.



3. Chilipeper snijden

Halveer de **chilipeper** in de lengte. Als je het iets minder pittig wil, verwijder je de zaden en zaadlijsten. Snijd de **chilipeper** in smalle halve ringetjes.



6. Kip toevoegen

Doe de **kip** weer in de pan en verwarm 1-2min. Voeg dan de **rest van de sojasaus** en **tofu spice mix** toe en breng op smaak met peper en evt. een snuffje zout. Schep de **rijst** in kommen en verdeel de **wokschotel** erover.