

MARLEY SPOON



Filipijnse peperkip

met gestoofde groenten en kokosrijst



30-40min



Voor 3-4 personen

Een van de bekendste Filipijnse gerechten is Adobo, dat wordt gemaakt met kip of varken. De naam Adobo komt oorspronkelijk uit het Spaans en betekent losjes vertaald 'marinade' of 'kruiden'. Bij dit gerecht wordt het vlees dan ook rijkelijk gekruid met peper, sojasaus en knoflook, wat zorgt voor een extra lekkere smaak aan je stukje kip. Leg de stukjes dus maar alvast klaar voor dit smaakbommetje!

Wat je van ons krijgt

- 3 tenen knoflook
- 1 zakje zwarte pepperkorrels
- 2 kipfilets
- 300g basmatirijst
- 2 zakjes kokosrasp
- 1 paksoi
- 1x preiringen
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje rijstwijnazijn

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef
- wok of grote koekenpan
- vijzel
- grote koekenpan

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

Allergenen

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

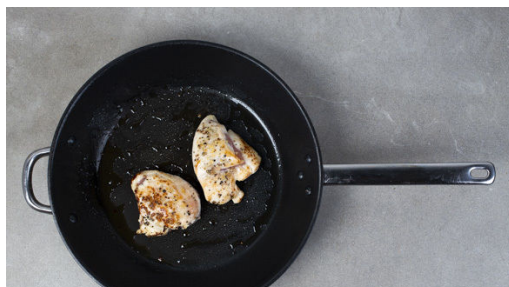
Voedingswaarde per portie

calorieën 656.0kcal, vet 23.5g, eiwit 42.0g, koolhydraten 63.7g



1. Kip marineren

Breng 600ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Kneus de **pepperkorrels** in een vijzel of maal ze grof. Maak een **marinade** door 2el olie, de **knoflook**, de **helft van de gemalen peper** en een snuf zout en suiker te mengen. Snijd **elke kipfilet** in de lengte in **2 dunnere filets** en wrijf ze in met de **marinade**.



4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **kipfilets** met zo min mogelijk **marinade** 2min per zijde tot het **vlees** dichtgeschroeid is en een krokant laagje heeft. Voeg dan de **rest van de marinade** en **preireepjes** met de **helft van de sojasaus**, de **rijstwijnazijn**, 80ml water en een snuf suiker toe. Bak alles nog ca. 5min.



2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** en **kokosrasp** aan de pan toe zodra het water kookt, breng het geheel aan de kook en kook de **rijst** afgedekt met een deksel in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



5. Paksoi bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan en roerbak het **wit van de paksoi** 2min. Voeg dan de **rest van de sojasaus** en het **groen van de paksoi** toe en roerbak nog 2min.



3. Paksoi snijden

Snijd de stonk van de **paksoi** en snijd de **witte steelaanzet** in repen, hak de **groene bladeren** grof.



6. Serveren

Schep de **kokosrijst** op en verdeel de **kip** en **paksoi** erover. Bestrooi met meer **gemalen peper** naar wens. Houd je niet zo van pittig eten? Bewaar de **rest van de gemalen peper** voor een ander recept.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**