



Sesamkip in Oosterse saus

met rijst en wortel-kruidensalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Soms zijn de simpelste gerechten de lekkerste gerechten. Dat geldt zeker voor dit fijne recept van chef Tamara. Je geeft de kip extra veel smaak door deze te karameliseren in zoete chilisaus en vervolgens te mengen met sesamzaadjes. Als je vervolgens de smaakvolle Oosterse dressing lichtjes verwarmt in de pan waarin je de kip hebt gebakken, weet je dat je iets hemels op je bord krijgt. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 300g sushirijst
- 2 kipfilets
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 2 zakjes witte sesam ¹¹
- 2 limoenen
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 2 sachets sojasaus
- 2 wortels
- 10g verse kruidenmix: munt & Thaise basilicum
- 1x rodekoolreepjes
- 1x taugé

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname-lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt de taugé rauw eten of een paar minuten in warm water garen. Giet daarna wel even af!

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

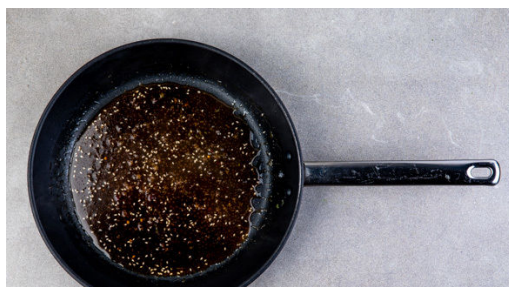
Voedingswaarde per portie

calorieën 671.0kcal, vet 15.9g, eiwit 39.6g, koolhydraten 88.4g



1. Rijst koken

Breng 600ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



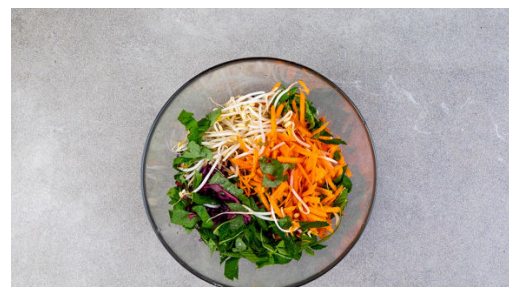
4. Vinaigrette maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoenen** uit. Meng in een kommetje **3-4el limoensap** met **1tl limoenrasp**, de **rijstwijnazijn**, **sojasaus**, 2el plantaardige olie, 1-2tl suiker of honing. Doe de **sous** in de hete pan, roer door om evt. bakresten vrij te schrapen en kook op matig vuur 1-2min tot een dikke **vinaigrette** ontstaat. Neem de pan van het vuur.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilets** droog en snijd **elke filet** in de lengte in twee dünnere **filets**. Dek de **kip** af met een stuk folie of keukenpapier. Gebruik een zwaar voorwerp om de **kip** gelijkmatig tot een dikte van ca. 0,5cm plat te slaan. Wrijf de **kipfilets** aan beide kanten in met peper en zout.



5. Groenten voorbereiden

Schil en rasp de **wortel** grof. Hak de **verse kruiden** zonder hardere steeltjes grof. Meng in een kom de **koolreepjes** met de **wortelrasp**, **taugé** (zie kooktip, links), **3/4e van de verse kruiden**, de **rest van de limoensap** en een snuf zout. Hussel om.



3. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipfilets** in 2-3min per zijde goudbruin. Besprenkel de **kip** met de **zoete chilisaus** en bestrooi met de **sesam**. Bak de **kip** in nog 1-2min helemaal gaar (draai het **vlees** regelmatig!). Zet de **kipfilets** op een bord opzij.



6. Serveren

Snijd de **gebakken kip** in dikke plakken. Schep de **rijst** in kommen en besprenkel met **1-2el limoenvinaigrette**. Verdeel de **groenten** erover en leg de **plakjes kip** erbovenop. Besprenkel met de **rest van de saus** en garneer met de **rest van de kruiden**.

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**