

# MARLEY SPOON



## Sticky kippendijfilets met komkommer-wortelsalade en rijst

 30-40min  Voor 3-4 personen

De Japanse marinade voor dit gerecht is een echte winnaar! En het geluk wil dat jij van chef Amanda leert hoe je 'm gemakkelijk kunt maken: je mixt sojasaus, misopasta, gember, knoflook, olie, suiker en azijn tot een glad geheel. Door de kippendijfilets ermee te overgieten en het vlees in de oven te bakken, ontstaat een heerlijk kleverig laagje over het vlees. Doe ons nog maar zo'n bordje sticky kip!



## Wat je van ons krijgt

- 5 kippendijfilets
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje sojasaus 1,6
- 1 zakje misopasta 1,6
- 300g sushirijst
- 2 minikomkommers
- 2 wortels

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- staafmixer
- zeef
- dunschiller of kaasschaaf

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 617kcal, vet 16.3g, koolhydraten 80.2g, eiwit 34.6g



**1. Marinade maken**

Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de **kippendijfilets** droog en snijd ze in. Schil de **gember** en pel de **knoflook**. Doe de **sojasaus, misopasta, knoflook, gember**, 2el suiker, 3el azijn (bij voorkeur rijst of witte wijn) en 2el olie in een hoge beker en pureer met een staafmixer glad. Houd **2el marinade** apart en meng de **rest van de marinade** met de **kip** in een kom.



**4. Groenten snijden**

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne **linten** van de **minikomkommers** door de **komkommers** telkens te draaien. Stop bij de kern. Schil de **wortels** en schaaft de **wortels** op dezelfde wijze als de **komkommers**. Doe de **groentelinten** in een kom.



**2. Rijst koken**

Breng 600ml water met een snuf zout 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, doe de deksel op de pan en kook op laag vuur in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



**5. Kip glaceren**

Neem na ca. 15min de bakplaat uit de oven, keer de **kip** om en overgiet met de **achtergebleven marinade** uit stap 3. Schuif de bakplaat terug in de oven en bak de **kip** in nog eens 5-10min gaar en bruin.



**3. Kip bakken**

Haal de **kippendijfilets** uit de **marinade** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ca. 15min in de oven. Zet de **achtergebleven marinade** opzij voor stap 5.



**6. Salade aanmaken**

Meng de **groentelinten** met de apartgehouden **2el marinade** uit stap 1. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Roer de **rijst** met een vork luchtig en schep op. Verdeel de **sticky kip** erover en serveer met de **salade**.