

Recept: Kip van de Generaal Tso



Een heerlijke Aziatische kipgerecht met krokante stukken kip in een zoete, pittige en zure saus. Dit populaire Chinees-Amerikaanse gerecht is perfect te maken thuis met verse ingrediënten.



Aantal personen: 4 pers.



Tijd: 30 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 10
personen

<input type="checkbox"/> Kipfilet	1 kg	in blokjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Gochujang pasta	60 g		
<input type="checkbox"/> Sojasaus	60 ml		
<input type="checkbox"/> Bruine suiker	60 g		
<input type="checkbox"/> Rijstazijn	2 el		
<input type="checkbox"/> Rode paprika	2 stuks	in reepjes	
<input type="checkbox"/> Verse gember	1 el	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Knoflook	3 tenen	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Lente uitjes	3 stuks	gesneden	
<input type="checkbox"/> Olie	3 el	voor bakken	
<input type="checkbox"/> Maizena	1 el	gemengd met water	
<input type="checkbox"/> Zwarte peper	Naar smaak		

Ingrediënten:Omrekening naar 10
personen

<input type="checkbox"/> rijst	240 g	gekookt en afgekoeld	
<input type="checkbox"/> ui	1	fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> look	1 teentje	fijngesneden	
<input type="checkbox"/> wortel	1	in fijne brunoise	
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	in fijne brunoise	
<input type="checkbox"/> doperwtten	150 gr		
<input type="checkbox"/> ei	2	omelet	
<input type="checkbox"/> bieslook		fijngehakt, voor de omelet	
<input type="checkbox"/> sojasaus	scheutje	voor de omelet	
<input type="checkbox"/> Olie	3 el	voor bakken	
<input type="checkbox"/> Zwarte peper	Naar smaak		

Bereidingswijze

Kip Voorbereiden

- Snijd de kipfilet in gelijkmatige blokjes van ongeveer 2-3 cm.
- Dep de kip niet droog - je hebt wat vocht nodig om de kruiden te laten hechten.
- Kruid de kip licht met peper naar smaak.

Saus Voorbereiden

- Meng gochujang pasta, sojasaus, bruine suiker en rijstazijn in een kom.
- Roer goed door tot een gladde saus en zet apart.
- Laat 10 minuutjes marineren
- Mix de maizena met 2 eetlepels koud water tot een gladde pap en zet opzij.

Groenten Bakken

- Verhit 1 eetlepel olie in een grote wok of pan op middelhoog vuur.
- Bak de rode paprika reepjes 2-3 minuten tot ze beetgaar zijn.
- Voeg gember en knoflook toe en bak 30 seconden tot geurig.
- Haal uit de pan en zet apart.

Kip Bakken en Afmaken

- Verhit de resterende olie in dezelfde pan op middelhoog vuur.
- Bak de kipblokjes 4-5 minuten tot goudbruin en gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de marinade
- Voeg de saus toe en breng aan de kook. Laat 2-3 minuten sudderen tot de saus dik en glanzend wordt.
- Roer de maizena-suspensie erdoor en kook nog 1 minuut.
- Voeg de groenten en lente uitjes toe. Schep alles goed door tot de kip mooi gecoat is.
- Serveer direct over de gebakken rijst en garneer met extra lente uitjes.

Rijst maken

- Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking
- Giet af en spoel met koud water zodat hij niet gaat kleven
- Kook de doperwten kort in kokend water en giet af, zet opzij
- Stoof de ui en de look aan in wat olie
- Voeg de paprika en de wortels toe en bak een paar minuutjes tot ze gaar worden
- Maak in een andere pan de omelet door de eieren los te kloppen met een vork. Kruid met peper en een koffielepel sojasaus. Voeg ook fijngesnipperde bieslook toe. Bak tot ze nog een beetje nat is en trek ze in reepjes
- Voeg de rijst bij de groenten en bak hem een paar minuutjes mee, zodat hij opwarmt. Roer er de stukje omelet onder en ook de doperwten.
- Doe in een kommetje of dresseer op het bord en strooi er sesamzaadjes en versgesneden lente uitjes over.