

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de rijst: 300 gram Basmati of Pandan rijst Flink wat Kurkuma eetlepel kerriepoeder 1 laurierblad 2 steranijs Voor de marinade: 10 eetlepels Soyasaus 5 tenen knoflook geplet 1 eetlepel kerriepoeder 1 eetlepel kurkuma 1 eetlepel gerookt paprikapoeder 2 eetlepels sambal oelek 2 a 3 eetlepels rijst azijn (gewoon mag ook) Voor de boemboe: 1 paprika 1 ui 1 rode peper zonder zaadjes flink wat zwarte peper uit de molen zeezout uit de molen. Het gerecht zelf 2 kipfilets in blokjes 300 gr rijst (basmati of pandan) 1 paprika' bosje lente of bosui (optioneel) 1 prei 1 ui 1 rode peper met zaadjes 3 laurierbladeren (optioneel) 2 el azijn (optioneel) 1 tl suiker (optioneel) peper en zout naar smaak

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chicken Adobo meets Nasi Goreng

Kip Adobo is een simpel gerecht uit de Filipijnen en dat heb ik laatst gemaakt met een vriendin. Ik heb dit nu een paar keer gemaakt en nu ga ik het op mijn manier doen. Voor dit gerecht is het wel van belang dat de kip lang kan marineren dus avond van te voren doen! Ook de rijst een avond van te voren koken omdat je deze later gaat bakken.

Hulpmiddelen

Blender of Keukenmachine snijplank mes grote pan of wok

Bereidingswijze

Snij de kipfilet in blokjes en doe in een kom met de soyasaus en de knoflook tenen en de overige ingredienten voor de marinda. Laat deze het liefst een nacht in de marinade liggen. Kook ook de rijst een avond van te voren Snij 1 peper open en ontdoe van de zaadjes. Snij vervolgens in grove stukken. Ontdoe 1 paprika van de zaadlijst en snij grof Snij 1 ui grof en stop dit samen met de rode peper en paprika in de Blender. Voeg een heel klein beetje water toe en maal tot het een pasta is. Nu snij je de andere ui en paprika in blokjes, de peper en prei in ringen en eventueel de lenteui/bosui in ringen. Nu mag de olie in de wok op middelhoog vuur en voeg de ui toe. Zodra deze zacht gaat worden mag de paprika en peper erbij. Voeg vervolgens de kip en de tenen knoflook toe maar laat de marinade achter in de kom. Bak het geheel door tot de kip gaar is en het vrijgekomen vocht is verdampt. Naarmate de saus indikt mag je voorzichtig nog wat eetlepels van de marinade toevoegen. voeg de prei en lenteui toe. laat dit nog even zachtjes stoven en dan voeg je de laurier toe. Laat dit geheel zachtjes even een paar minuten pruttelen. tot ook de prei zacht is. Nu mag de azijn en suiker erbij en laat nog 10 minuten koken zonder deksel. Nu mag ook de rijst erbij en bak dit nog even langzaam door. Eet smakelijk.

Serveertips

Eventueel serveren met een omelet In mijn variant zat deze keer ook 150 gram schouderham die ik nog had liggen. Ik heb dit recept stiekem al geplaatst voordat ik het zelf had gemaakt. en heb bij de eerste keer de azijn en suiker achterwege gelaten want het gerecht zit al bomvol smaak.

