



Gegrilde citroengraskip (Ga Nuong Sa)

Malse kippendijen gemarineerd in citroengras, knoflook en vissaus, dan gegrild tot ze goudbruin en geurig zijn. Licht en eiwitrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

800 gr kippendijen zonder vel en been
3 stengels citroengras, fijngehakt
4 teentjes knoflook, geperst
2 sjalotten, fijngesnipperd
3 eetlepel vissaus
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel suiker
1 eetlepel limoensap
1 eetlepel zonnebloemolie

1 theelepel zwarte peper
1 lente-uitje, in ringen
1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Meng het citroengras, de knoflook, de sjalotten, vissaus, sojasaus, suiker, limoensap, olie en peper tot een marinade.
- 2.** Wentel de kippendijen door de marinade en laat minstens 30 minuten trekken in de koelkast, langer mag ook.
- 3.** Verwarm een grillpan of barbecue tot goed heet.
- 4.** Grill de kippendijen 10 tot 12 minuten per kant tot ze gaar zijn en een mooie korst hebben. De kerntemperatuur moet 75 graden bereiken.
- 5.** Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd in reepjes.
- 6.** Bestrooi met lente-ui en koriander en serveer met gestoomde rijst of een frisse salade.

Ontdek meer recepten op kookpot.be