



Pancit bihon met kip en groenten

Filipijns roergebakken rijstvermicelli met kip, kool en wortel. Een klassiek feestgerecht dat lang leven symboliseert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

250 gr rijstvermicelli (bihon)
300 gr kipfilet, in reepjes
2 el sojasaus
2 el zonnebloemolie
4 teentjes look, fijngehakt
1 ui, in halve ringen
1 wortel, in fijne reepjes
200 gr witte kool, fijngesneden
50 gr sperziebonen, in stukjes van 3 cm

500 ml kippenbouillon
2 el vissaus
sap van 1 limoen
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Week de rijstvermicelli 10 minuten in koud water en giet daarna af.
2. Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes met 1 el sojasaus gedurende 4 minuten tot ze gaar zijn. Schep ze uit de wok en zet apart.
3. Fruit de look en ui in het achtergebleven vet gedurende 2 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de wortel, kool en sperziebonen toe en roerbak 4 minuten tot de groenten beetgaar zijn.
4. Giet de bouillon, de vissaus en de resterende eetlepel sojasaus erbij en breng het geheel aan de kook.
5. Voeg de afgegoten vermicelli toe en roer regelmatig tot zij het vocht volledig heeft opgenomen, ongeveer 4 minuten. Meng de gereserveerde kip er opnieuw door en verwarm kort mee.
6. Werk af met het limoensap en versgemalen zwarte peper naar smaak. Serveer onmiddellijk.

Tip

Laat de vermicelli niet te lang weken, anders wordt ze papperig tijdens het roerbakken. Giet af zodra ze net buigzaam is, want ze gaart verder in de wok.

Lekker met

Serveer met partjes limoen en eventueel wat verse lente-ui als garnering.

Dranktip

Een lichte, frisse lager of een glas ijskoude groene thee past uitstekend bij de lichte, hartige smaken van dit gerecht.