



Congee met kip en gember (jook)

Zijdezachte rijstpap die langzaam pruttelt tot ze romig wordt, afgewerkt met malse kip, gember en lente-ui. Troostvoedsel bij uitstek in China.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	75'	4	Soep

Ingrediënten

- 200 gr jasmijnrijst
- 2 kippenbouten met vel en bot
- 2,5 liter kippenbouillon of water
- 1 stukje verse gember van 5 cm, in dunne plakjes
- 1 eetlepel vissaus of lichte sojasaus
- 3 lente-uitjes, fijngesneden
- 2 eetlepels gebakken sjalotjes
- 1 koffielepel sesamolie
- 1 snuifje witte peper

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst onder koud water tot het water helder blijft en laat goed uitlekken.
2. Doe de rijst, kippenbouten, gemberplakjes en bouillon in een grote kookpot en breng al roerend aan de kook.
3. Zet het vuur laag en laat de congee zachtjes pruttelen met het deksel op een kier. Roer regelmatig zodat de rijst niet aanbakt.
4. Laat ongeveer 60 minuten koken tot de rijstkorrels volledig uit elkaar vallen en een romige pap vormen.
5. Haal de kippenbouten uit de pot. Verwijder vel en bot en pluk het vlees in kleine stukjes.
6. Doe het kippenvlees terug in de pot en breng op smaak met vissaus of sojasaus en witte peper. Voeg eventueel wat zout toe.
7. Voeg indien nodig een scheutje warm water toe als de pap te dik is geworden en laat nog 10 minuten zachtjes doorkoken.
8. Schep de congee in diepe kommen en werk af met lente-ui, gebakken sjalotjes en een paar druppels sesamolie.

Tip

Heb je weinig tijd? Gebruik overgebleven gekookte rijst in plaats van rauwe rijst. De kooktijd is dan veel korter, maar roer wel vaker zodat de pap gelijkmatig gaart.

Lekker met

Serveer met een schijfje chilipeper of een lepeltje chili-olie voor wie van wat pit houdt.

Dranktip

Een lichte Chinese groene thee of jasmijnthee past perfect bij de delicate smaken van deze congee.