



Jjimdak (Koreaanse gestoofde kip met glasnoedels)

Malse kip gestoofd met aardappel, wortel en glasnoedels in een zoethartige sojasaus met een lichte pit. Een geliefd deelgerecht uit de stad Andong in Zuid-Korea, waarbij de glasnoedels de rijke saus volledig opzuigen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

800 gr kippenbouten en -dijen, in stukken gehakt
2 middelgrote aardappelen (ca. 400 gr), in grove stukken
2 wortelen (ca. 200 gr), in schuine schijfjes
1 ui, in parten
100 gr glasnoedels (dangmyeon)

4 teentjes look, fijngehakt
1 eetlepel verse gember, geraspt
5 eetlepels sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels mirin
1 eetlepel gochugaru (Koreaanse chilivlokken)
2 gedroogde rode pepertjes (optioneel)
500 ml water
2 lente-uitjes, in schuine stukjes
1 eetlepel sesamolie
geroosterde sesamzaadjes, naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Week de glasnoedels 20 minuten in ruim koud water tot ze soepel zijn. Giet af en zet apart.
- 2.** Breng een ruime pot water aan de kook. Voeg de stukken kip toe en blancheer ze 2 minuten. Giet af en spoel de kip af onder koud stromend water om onzuiverheden te verwijderen.
- 3.** Meng in een kom de sojasaus, bruine suiker, mirin, look, gember en gochugaru tot een gladde saus.
- 4.** Doe de afgespoelde kip in een ruime, brede pot. Voeg de saus en de 500 ml water toe en breng op middelhoog vuur aan de kook.
- 5.** Voeg de aardappelstukken, de wortelschijfjes en de gedroogde pepertjes toe. Dek de pot af en laat alles 20 minuten zachtjes stoven op een matig vuur.
- 6.** Voeg de ui toe en laat nog 5 minuten meegaren tot de kip volledig mals is en de groenten gaar zijn.
- 7.** Voeg de geweekte glasnoedels toe en roer goed om. Laat nog 3 tot 4 minuten meekoken zonder deksel zodat de noedels glazig worden en de saus iets indikt.
- 8.** Zet het vuur uit. Roer de sesamolie en de lente-uitjes door het gerecht.
- 9.** Schep over in een serveerschaal, bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en dien meteen op.

Tip

Hak de kip met bot en al in stukken van ongeveer 4 tot 5 cm. Het bot geeft extra smaak aan de stoofvocht. Vraag gerust aan de slager om dit voor u te doen. Wilt u meer pit, verhoog dan de hoeveelheid gochugaru of laat de gedroogde pepertjes heel in de pot meestoven.

Lekker met

Witte gestoomde rijst en een selectie Koreaanse bijgerechtjes (banchan) zoals kimchi of ingelegde radijs.

Dranktip

Een licht gekoeld Koreaans rijstbier zoals Hite of Cass sluit goed aan bij de zoethartige en licht pittige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be