



## Ga kho gung (Vietnamese gekarameliseerde kip met gember)

*Malse stukjes kip gestoofd in een gekarameliseerde saus met veel verse gember. Zoet, zout en heerlijk kleverig. Een klassiek Vietnamese troostgerecht dat je met weinig ingrediënten op tafel zet.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 15'           | 30'      | 4       | Wereldkeuken |

### Ingrediënten

700 gr kippendijen zonder been (in stukken van 4 à 5 cm)  
4 cm verse gember (geschild, in dunne reepjes)  
3 el suiker  
3 el vissaus  
2 teentjes look (fijnggehakt)

1 sjalot (fijngesneden)  
100 ml water  
2 lente-uitjes (fijngesneden)  
1 kl versgemalen zwarte peper  
1 el zonnebloemolie

## Bereidingswijze

1. Strooi de suiker gelijkmatig over de bodem van een brede pan met dikke bodem en laat op middelhoog vuur smelten zonder te roeren tot een lichtbruine karamel.
2. Voeg de olie toe en schep de look en sjalot door de karamel. Bak 1 minuut op middelhoog vuur tot de sjalot glazig is.
3. Voeg de stukken kip toe en schroei ze al omscheppend rondom aan in de karamel, zodat elk stuk een bruine kleur krijgt.
4. Voeg de gember, de vissaus en het water toe. Schep alles goed om.
5. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel half op de pan 20 à 25 minuten zachtjes stoven. Schep af en toe om.
6. Verwijder het deksel de laatste 5 minuten en laat de saus verder indikken tot ze stroperig en kleverig is en de kip volledig gaar.
7. Proef en breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Strooi de lente-uitjes erover en serveer onmiddellijk.

### Tip

Zorg dat de karamel niet te donker wordt voor je de kip toevoegt, anders smaakt de saus bitter. Haal de pan even van het vuur als de karamel te snel kleurt. Gebruik bij voorkeur kippendijen met been voor meer smaak, maar verleng de stooftijd dan met 10 minuten.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst en een eenvoudige komkommersalade of gestoomde paksoi.

### Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamese bia (bier) zoals Saigon of Tiger bier past perfect bij de zoet-zoute smaak van dit gerecht. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor ijskoud jasminthee.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)