



Dak galbi (pittige geroerbakte kip)

Kipstukken en groenten geroerbakt in een pittige gochujang-marinade. Een gezellig eenpansgerecht uit de streek van Chuncheon.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 700 gr kippendijfilet (in stukken)
- 2 aardappelen (in blokjes)
- 1 zoete aardappel (in blokjes)
- 200 gr witte kool (in stukken)
- 1 ui (in halve ringen)
- 3 lente-uitjes (in stukken)
- 4 el gochujang
- 1 el gochugaru
- 2 el sojasaus

1 el bruine suiker
3 teentjes knoflook (geperst)
1 el gemberpuree
2 el zonnebloemolie
1 el sesamololie

Bereidingswijze

1. Meng de gochujang, gochugaru, sojasaus, suiker, knoflook en gember tot een marinade.
 2. Meng de kip met de marinade en laat 15 minuten trekken.
 3. Kook de aardappelblokjes 5 minuten voor zodat ze sneller gaar zijn.
 4. Verhit de zonnebloemolie in een grote pan en bak de kip 5 minuten aan.
 5. Voeg de aardappel, zoete aardappel, kool en ui toe en roerbak 10 minuten tot alles gaar en gekarameliseerd is.
 6. Werk af met de lente-ui en de sesamololie en dien meteen op.
-

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