



## Gegrilde citroengraskip (Ga Nuong Sa)

*Malse kippendijen gemarineerd in citroengras, knoflook en vissaus, dan gegrild tot ze goudbruin en geurig zijn. Licht en eiwitrijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 800 gr kippendijen zonder vel en been
- 3 stengels citroengras, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 3 el vissaus
- 1 el sojasaus
- 1 el suiker
- 1 el limoensap
- 1 el zonnebloemolie

- 1 kl zwarte peper
- 1 lente-uitje, in ringen
- 1 handvol verse koriander

## Bereidingswijze

---

1. Meng het citroengras, de knoflook, de sjalotten, vissaus, sojasaus, suiker, limoensap, olie en peper tot een marinade.
2. Wentel de kippendijen door de marinade en laat minstens 30 minuten trekken in de koelkast, langer mag ook.
3. Verwarm een grillpan of barbecue tot goed heet.
4. Grill de kippendijen 10 tot 12 minuten per kant tot ze gaar zijn en een mooie korst hebben. De kerntemperatuur moet 75 graden bereiken.
5. Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd in reepjes.
6. Bestrooi met lente-ui en koriander en serveer met gestoomde rijst of een frisse salade.

---

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