



Chao Ga (Vietnamese kippenrijstpap)

Een geruststellende rijstpap met malse kip, gember en lente-ui. Licht verteerbaar comfortvoedsel, ideaal wanneer je iets zachts wil.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 150 gr jasmijnrijst
- 1 stuk gember van 5 cm, in reepjes
- 1 ui, gehalveerd
- 2 el vissaus
- 1 kl zout
- 1 kl suiker
- 4 lente-uitjes, in ringen
- 1 handvol verse koriander

2 el gebakken uitjes

1 kl zwarte peper

Bereidingswijze

1. Doe de kippenbouten, de ui en de helft van de gember in een pot en overgiet met 2 liter water. Breng aan de kook en schuim af.
2. Laat de kip 30 minuten zachtjes koken tot ze gaar is. Haal ze eruit, pluk het vlees los en snijd in reepjes.
3. Spoel de rijst en voeg hem samen met de rest van de gember toe aan de bouillon.
4. Laat de rijst 30 minuten zachtjes koken, af en toe roeren, tot een zachte pap ontstaat. Voeg wat water toe als ze te dik wordt.
5. Breng op smaak met vissaus, zout en suiker.
6. Verdeel de pap over de kommen, leg het kippenvlees erop en werk af met lente-ui, koriander, gebakken uitjes en peper.

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