



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 versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenbouten, de gehalveerde ui en de helft van de gemberreepjes in een grote pot. Overgiet met 2 liter koud water en breng op hoog vuur aan de kook. Schuim het oppervlak zorgvuldig af.
- 2.** Zet het vuur laag en laat de kip 30 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar is. Haal de kippenbouten uit de bouillon en laat ze iets afkoelen. Verwijder de ui.
- 3.** Pluk het kippenvlees van de botten en trek het in grove stukken. Zet apart.
- 4.** Spoef de rijst onder koud water. Voeg de rijst en de resterende gemberreepjes toe aan de bouillon. Breng opnieuw aan de kook.
- 5.** Zet het vuur laag en laat de rijst 30 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig zodat de rijst niet aanbakt. Voeg een scheutje water toe als de pap te dik wordt.
- 6.** Breng op smaak met vissaus, zout en suiker.
- 7.** Verdeel de rijstpap over diepe kommen. Leg het kippenvlees bovenop en werk af met lente-ui, verse koriander, gebakken uitjes en versgemalen zwarte peper.

Tip

Je kan de rijstpap ook maken met een restje gekookte rijst. Halveer dan de kooktijd tot ongeveer 15 minuten en voeg wat extra bouillon toe.

Lekker met

Serveer met extra vissaus en een schijfje limoen aan tafel.

Dranktip

Een lichte groene thee past perfect bij de zachte smaken van deze rijstpap.