



Filipijnse kip adobo

*Het nationale gerecht van de Filipijnen: kip gestoofd in sojasaus, azijn, look en laurier.
Hartig, zurig en diep van smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten (dijen en drumsticks)
- 8 cl sojasaus
- 8 cl witte azijn
- 6 teentjes look, geplet
- 3 laurierblaadjes
- 1 kl zwarte peperkorrels
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, in halve ringen
- 15 cl water

1 kl rietsuiker

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de sojasaus, azijn, look, laurier en peperkorrels. Leg de kip erin en laat minstens 30 minuten marineren.
 2. Haal de kip uit de marinade (bewaar die) en dep droog. Verhit de olie in een brede pan op hoog vuur en bak de kip rondom bruin, ongeveer 6 minuten.
 3. Voeg de ui toe en bak 2 minuten mee. Giet de marinade en het water erbij en breng aan de kook.
 4. Zet het vuur laag, dek af en laat 30 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar en mals is.
 5. Neem het deksel eraf, roer de suiker erdoor en laat de saus nog 8 minuten inkoken tot ze glanst en licht bindt. Verwijder de laurier voor het serveren.
-

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