



Hainanese kip met rijst

Zijdezacht gepocheerde kip met geurige rijst gekookt in het kookvocht. Een puur en troostend Singaporees nationaal gerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,3 kg
- 5 cm gember, in plakjes
- 4 teentjes look
- 2 lente-uitjes
- 1 el zout
- 300 gr jasmijnrijst
- 1 el sesamolie
- Voor de gembersaus:
 - 3 el geraspte gember

2 lente-uitjes, fijn

3 el zonnebloemolie, heet

snuf zout

Bereidingswijze

1. Doe de kip met gember, look, lente-ui en zout in een grote pot. Giet er koud water bij tot de kip onderstaat en breng aan de kook.
2. Zet het vuur zo laag mogelijk, dek af en pocheer 35 minuten. Neem de pot van het vuur en laat de kip nog 10 minuten in het vocht rusten.
3. Haal de kip eruit en dompel kort in koud water zodat het vel stevig wordt. Zeef de bouillon.
4. Spoel de rijst, roerbak hem kort in de sesamolie en gaar hem in 45 cl van de warme bouillon, afgedekt, 15 minuten.
5. Voor de saus: meng gember en lente-ui met zout, giet de hete olie erover.
6. Snijd de kip in stukken. Serveer met de rijst, de gembersaus en een kom heldere bouillon.

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