



Congee met kip en gember (jook)

Zijdezachte rijstpap die urenlang zacht pruttelt tot ze romig wordt, afgewerkt met malse kip, gember en lente-ui. Troostvoedsel bij uitstek in China.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	75'	4	Soep

Ingrediënten

- 200 gr jasmijnrijst
- 2 kippenbouten met vel en bot
- 2,5 liter kippenbouillon of water
- 1 stukje gember van 5 cm, in plakjes
- 1 el vissaus of lichte sojasaus
- 3 lente-uitjes, fijngesneden
- 2 el gebakken sjalotjes
- 1 tl sesamololie
- 1 snuf witte peper

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst onder koud water tot het water helder blijft en laat uitlekken.
2. Doe de rijst, kippenbouten, gember en bouillon in een grote pot en breng aan de kook.
3. Zet het vuur laag en laat de congee zachtjes pruttelen met het deksel op een kier, roer regelmatig zodat de rijst niet aankleeft.
4. Laat ongeveer 60 minuten koken tot de rijstkorrels helemaal uit elkaar vallen en een romige pap vormen.
5. Haal de kippenbouten eruit, verwijder vel en bot en pluk het vlees in stukjes.
6. Doe het kippenvlees terug in de pot en breng op smaak met vissaus, witte peper en eventueel wat zout.
7. Laat nog 10 minuten doorkoken en voeg extra warm water toe als de pap te dik wordt.
8. Schep de congee in kommen en werk af met lente-ui, gebakken sjalotjes en een paar druppels sesamolie.