



Jjimdak (Koreaanse gestoofde kip met glasnoedels)

Malse kip gestoofd met aardappel, wortel en glasnoedels in een zoethartige sojasaus met een lichte pit. Een geliefd deelgerecht uit de stad Andong.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr kippenbouten en -dijen, in stukken
2 aardappelen, in grove stukken
2 wortelen, in stukken
1 ui, in parten
100 gr glasnoedels (dangmyeon)
4 teentjes look, geperst

1 el verse gember, geraspt
5 el sojasaus
2 el bruine suiker
2 el mirin of rijstwijn
1 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken)
2 gedroogde rode pepertjes (optioneel)
500 ml water
2 lente-uitjes, in stukjes
1 el sesamolie
geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Week de glasnoedels 15 minuten in koud water tot ze soepel zijn en giet af.
2. Blancheer de stukken kip kort in kokend water en spoel af om onzuiverheden te verwijderen.
3. Meng de sojasaus, suiker, mirin, look, gember en gochugaru tot een saus.
4. Doe de kip met de saus en het water in een ruime pot en breng aan de kook.
5. Voeg de aardappel, wortel en eventueel de gedroogde pepertjes toe en laat 20 minuten zachtjes stoven.
6. Doe de ui erbij en laat nog 5 minuten meegaren tot de kip mals en de groenten gaar zijn.
7. Voeg de geweekte glasnoedels toe en laat ze 3 tot 4 minuten meekoken tot ze glazig zijn en de saus is ingedikt.
8. Roer er de sesamolie en de lente-ui door.
9. Bestrooi met sesamzaadjes en dien op met witte rijst.