



Ga kho gung (Vietnamese gekarameliseerde kip met gember)

Malse stukjes kip gestoofd in een gekarameliseerde saus met veel verse gember. Zoet, zout en heerlijk kleverig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 700 gr kippendijen (in stukken)
- 4 cm verse gember (in dunne reepjes)
- 3 eetlepel suiker
- 3 eetlepel vissaus
- 2 teentjes look (fijngenhakt)
- 1 stuks sjalot (fijngesneden)

10 cl water

1 bosje lente-ui (fijngesneden)

1 snuf peper

1 eetlepel zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de suiker in een pan tot een lichtbruine karamel.
- 2.** Voeg de olie, look en sjalot toe en bak kort aan.
- 3.** Doe de kip erbij en schroei ze rondom dicht in de karamel.
- 4.** Voeg de gember, vissaus en het water toe.
- 5.** Laat met deksel zo'n 20 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar is en de saus stroperig indikt.
- 6.** Werk af met peper en lente-ui en serveer met witte rijst.

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