Dubbelgebakken kip met groene salade

Gebruikte Bresc producten

Citroengraspuree 450g

Gemberpuree 450g

Knoflook gehakt 1000g

Knoflook gehakt 450g

Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Ingrediënten

10

- 1250 g ontbeende kippendijen
- 250 g bloem
- 90 mg maizena 5 dl water
- 30 g suiker
- 100 g sojasaus
- 65 g honing
- 15 g sesamolie
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 250 g kimchi kool
- 3 kropsla
- 100 g kimchi base (Koreaanse knoflook-chilisaus)
- 50 g Koreaanse BBQ saus
- 13 g sesamzaad
- 500 g shiitake
- 250 g taugé
- 25g Bresc Knoflook gehakt
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Zeef de bloem en de maizena, roer er 5 dl water door en zet weg. Kook de sojasaus met de suiker, honing,sesamolie, gember, citroengras en de knoflookpuree in totdat het begint in te dikken.Maak er een gladde saus van.
Bak de sesamzaadjes bruin in een droge koekenpan. Was, pluk en droog de sla en snijd de kimchi kool fijn. Haal de steeltjes van de shiitake en snijd ze in reepjes. Bak ze goed hard aan met de gehakte knoflook en meng er een beetje van de saus en de taugé door.
Roer de twee soorten chilisaus door elkaar. Bebloem de kip een beetje, haal ze door het beslag en frituur ze goed krokant. Schep ze in een droge hete pan en glaceer ze met de saus (niet te veel). Serveer de kip met de slabladeren, kimchi kool, shiitake, taugé en de saus. Bestrooi het geheel met de sesamzaadjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000