

DUBBELGEBAKKEN KIP MET GROENE SALADE



GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc 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 Citroengrasspuree
- 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.