



## Dak galbi (pittige geroerbakte kip)

*Kipstukken en groenten geroerbakt in een pittige gochujang-marinade. Een gezellig eenpansgerecht uit de streek van Chuncheon, in het hart van Zuid-Korea.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 700 gr kippendijfilet (in stukken van 3 cm)
- 2 middelgrote aardappelen (ca. 350 gr, in blokjes van 2 cm)
- 1 zoete aardappel (ca. 200 gr, in blokjes van 2 cm)
- 200 gr witte kool (in grove stukken)
- 1 ui (in halve ringen)
- 3 lente-uitjes (in stukken van 3 cm)
- 4 el gochujang
- 1 el gochugaru
- 2 el sojasaus

1 el bruine suiker  
3 teentjes knoflook (geperst)  
1 el gemberpuree  
2 el zonnebloemolie  
1 el sesamololie

## Bereidingswijze

---

1. Meng de gochujang, gochugaru, sojasaus, bruine suiker, knoflook en gemberpuree tot een gladde marinade.
2. Voeg de kipstukken toe aan de marinade, meng goed zodat alles bedekt is en laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
3. Breng ondertussen een pot gezouten water aan de kook. Kook de aardappelblokjes en de zoete aardappelblokjes 5 minuten voor, giet af en zet opzij.
4. Verhit de zonnebloemolie op middelhoog vuur in een grote, brede pan of wok. Voeg de gemarineerde kip toe en bak 5 minuten aan, regelmatig roerend, tot de kip lichtjes kleurt.
5. Voeg de voorgekookte aardappelen, de witte kool en de ui toe. Roerbak alles samen op middelhoog vuur gedurende 10 minuten, tot de groenten gaar zijn en de marinade lichtjes karamelliseert.
6. Strooi de lente-uitjes erover, besprenkel met de sesamololie en dien meteen op.

### Tip

Heb je geen gochugaru bij de hand, dan kan je het vervangen door een milde chilivlok, maar de authentieke rokerige smaak zal iets minder uitgesproken zijn. Pas de hoeveelheid gochujang aan naar smaak als je een mildere versie wenst.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst en kimchi als bijgerecht.

### Dranktip

Een koud Koreaans bier zoals Hite of Cass past uitstekend bij de pittige smaken van dit gerecht.