



## Gegrilde citroengraskip (Ga Nuong Sa)

*Malse kippendijen gemarineerd in citroengras, knoflook en vissaus, dan gegrild tot ze goudbruin en geurig zijn. Licht en eiwitrijk.*

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

### Ingrediënten

- 800 gr kippendijen zonder vel en been
- 3 stengels citroengras, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 3 eetlepel vissaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel zonnebloemolie

1 theelepel zwarte peper  
1 lente-uitje, in ringen  
1 handvol verse koriander

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng het citroengras, de knoflook, de sjalotten, vissaus, sojasaus, suiker, limoensap, olie en peper tot een marinade.
- 2.** Wentel de kippendijen door de marinade en laat minstens 30 minuten trekken in de koelkast, langer mag ook.
- 3.** Verwarm een grillpan of barbecue tot goed heet.
- 4.** Grill de kippendijen 10 tot 12 minuten per kant tot ze gaar zijn en een mooie korst hebben. De kerntemperatuur moet 75 graden bereiken.
- 5.** Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd in reepjes.
- 6.** Bestrooi met lente-ui en koriander en serveer met gestoomde rijst of een frisse salade.

---

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