



## Chao Ga (Vietnamese kippenrijstpap)

*Een geruststellende rijstpap met malse kip, gember en lente-ui. Licht verteerbaar comfortvoedsel, ideaal wanneer je iets zachts wil.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>60'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 150 gr jasmijnrijst
- 1 stuk gember van 5 cm, in reepjes
- 1 ui, gehalveerd
- 2 el vissaus
- 1 kl zout
- 1 kl suiker
- 4 lente-uitjes, in ringen
- 1 handvol verse koriander

2 el gebakken uitjes

1 kl versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de kippenbouten, de gehalveerde ui en de helft van de gemberreepjes in een grote pot. Overgiet met 2 liter koud water en breng op hoog vuur aan de kook. Schuim het oppervlak zorgvuldig af.
- 2.** Zet het vuur laag en laat de kip 30 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar is. Haal de kippenbouten uit de bouillon en laat ze iets afkoelen. Verwijder de ui.
- 3.** Pluk het kippenvlees van de botten en trek het in grove stukken. Zet apart.
- 4.** Spoef de rijst onder koud water. Voeg de rijst en de resterende gemberreepjes toe aan de bouillon. Breng opnieuw aan de kook.
- 5.** Zet het vuur laag en laat de rijst 30 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig zodat de rijst niet aanbakt. Voeg een scheutje water toe als de pap te dik wordt.
- 6.** Breng op smaak met vissaus, zout en suiker.
- 7.** Verdeel de rijstpap over diepe kommen. Leg het kippenvlees bovenop en werk af met lente-ui, verse koriander, gebakken uitjes en versgemalen zwarte peper.

### Tip

Je kan de rijstpap ook maken met een restje gekookte rijst. Halveer dan de kooktijd tot ongeveer 15 minuten en voeg wat extra bouillon toe.

### Lekker met

Serveer met extra vissaus en een schijfje limoen aan tafel.

### Dranktip

Een lichte groene thee past perfect bij de zachte smaken van deze rijstpap.