



## Filipijnse kip adobo

*Het nationale gerecht van de Filipijnen: kip gestoofd in sojasaus, azijn, look en laurier.  
Hartig, zurig en diep van smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten (dijen en drumsticks)
- 8 cl sojasaus
- 8 cl witte azijn
- 6 teentjes look, geplet
- 3 laurierblaadjes
- 1 kl zwarte peperkorrels
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, in halve ringen
- 15 cl water

1 kl rietsuiker

## Bereidingswijze

---

1. Meng in een kom de sojasaus, azijn, look, laurierblaadjes en peperkorrels. Leg de kip erin en laat minstens 30 minuten marineren.
2. Haal de kip uit de marinade en dep de stukken droog met keukenpapier. Bewaar de marinade.
3. Verhit de olie in een brede pan op hoog vuur en bak de kip rondom goudbruin, ongeveer 6 minuten in totaal.
4. Voeg de ui toe en bak 2 minuten mee tot hij glazig is.
5. Giet de marinade en het water erbij en breng aan de kook.
6. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat de kip 30 minuten zachtjes stoven tot ze gaar en mals is.
7. Neem het deksel eraf, roer de rietsuiker erdoor en laat de saus nog 8 minuten op matig vuur inkoken tot ze glanst en licht gebonden is.
8. Verwijder de laurierblaadjes en dien onmiddellijk op.

### Tip

Hoe langer de kip marineert, hoe intenser de smaak. Marineer bij voorkeur een nacht in de koelkast voor een nog diepere smaakgeving. Adobo smaakt de volgende dag trouwens nog beter, omdat de smaken verder intrekken.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst of gekookte rijst is de klassieke begeleider die de krachtige saus perfect opvangt.

### Dranktip

Een licht gekoeld San Miguel-bier of een frisse Filipijnse calamansi-limonade past uitstekend bij de hartige en zurige smaken van dit gerecht.