



Hainanese kip met rijst

Zijdezacht gepocheerde kip met geurige rijst gekookt in het kookvocht. Een puur en troostend Singaporees nationaal gerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,3 kg
- 5 cm verse gember, in plakjes
- 4 teentjes knoflook, lichtjes geplet
- 2 lente-uitjes
- 1 eetlepel zout
- 300 gr jasmijnrijst
- 1 eetlepel sesamolie
- Voor de gembersaus:
 - 3 eetlepels vers geraspte gember

2 lente-uitjes, fijngehakt
3 eetlepels zonnebloemolie
een snufje zout

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kip in een grote kookpot. Voeg de gember, knoflook, lente-uitjes en het zout toe. Giet er koud water bij tot de kip net onderstaat en breng rustig aan de kook op middelhoog vuur.
- 2.** Zet het vuur zo laag mogelijk, dek de pot af en pocheer de kip gedurende 35 minuten. Neem de pot van het vuur en laat de kip nog 10 minuten in het warme vocht rusten met het deksel op de pot.
- 3.** Haal de kip voorzichtig uit de bouillon en dompel haar kort onder in koud water. Dit zorgt ervoor dat het vel stevig en glanzend wordt. Laat uitlekken en zet opzij. Zeef de bouillon en houd 450 ml apart voor de rijst.
- 4.** Spoelt de jasmijnrijst onder koud stromend water tot het water helder is. Verhit de sesamololie in een kookpot op middelhoog vuur en roerbak de rijst kort, ongeveer 1 minuut, tot hij licht glanst. Voeg de 450 ml warme bouillon toe, breng aan de kook, zet het vuur laag, dek af en laat de rijst 15 minuten garen. Neem van het vuur en laat nog 5 minuten rusten met het deksel op de pot.
- 5.** Bereid intussen de gembersaus: meng de geraspte gember en de fijngehakte lente-uitjes met een snufje zout in een hittebestendig kommetje. Verhit de zonnebloemolie in een klein pannetje tot ze begint te roken en giet de hete olie over het gembermengsel. Roer goed door.
- 6.** Snijd de kip in stukken. Serveer met de geurige rijst, de gembersaus en een kom heldere bouillon.

Tip

Zorg ervoor dat de kip tijdens het pocheren nooit hard kookt. Een zachte suddering op laag vuur garandeert het meest sappige en malse resultaat.

Lekker met

Een kom heldere kippenbouillon en eventueel een zoetzure chilisaus.

Dranktip

Serveer met Chinese jasmijnthee of een frisse komkommerlassi.