



## Jjimdak (Koreaanse gestoofde kip met glasnoedels)

*Malse kip gestoofd met aardappel, wortel en glasnoedels in een zoethartige sojasaus met een lichte pit. Een geliefd deelgerecht uit de stad Andong in Zuid-Korea, waarbij de glasnoedels de rijke saus volledig opzuigen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 800 gr kippenbouten en -dijen, in stukken gehakt
- 2 middelgrote aardappelen (ca. 400 gr), in grove stukken
- 2 wortelen (ca. 200 gr), in schuine schijfjes
- 1 ui, in parten
- 100 gr glasnoedels (dangmyeon)

4 teentjes look, fijngehakt  
1 eetlepel verse gember, geraspt  
5 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels bruine suiker  
2 eetlepels mirin  
1 eetlepel gochugaru (Koreaanse chilivlokken)  
2 gedroogde rode pepertjes (optioneel)  
500 ml water  
2 lente-uitjes, in schuine stukjes  
1 eetlepel sesamolie  
geroosterde sesamzaadjes, naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week de glasnoedels 20 minuten in ruim koud water tot ze soepel zijn. Giet af en zet apart.
- 2.** Breng een ruime pot water aan de kook. Voeg de stukken kip toe en blancheer ze 2 minuten. Giet af en spoel de kip af onder koud stromend water om onzuiverheden te verwijderen.
- 3.** Meng in een kom de sojasaus, bruine suiker, mirin, look, gember en gochugaru tot een gladde saus.
- 4.** Doe de afgespoelde kip in een ruime, brede pot. Voeg de saus en de 500 ml water toe en breng op middelhoog vuur aan de kook.
- 5.** Voeg de aardappelstukken, de wortelschijfjes en de gedroogde pepertjes toe. Dek de pot af en laat alles 20 minuten zachtjes stoven op een matig vuur.
- 6.** Voeg de ui toe en laat nog 5 minuten meegaren tot de kip volledig mals is en de groenten gaar zijn.
- 7.** Voeg de geweekte glasnoedels toe en roer goed om. Laat nog 3 tot 4 minuten meekoken zonder deksel zodat de noedels glazig worden en de saus iets indikt.
- 8.** Zet het vuur uit. Roer de sesamolie en de lente-uitjes door het gerecht.
- 9.** Schep over in een serveerschaal, bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en dien meteen op.

**Tip**

Hak de kip met bot en al in stukken van ongeveer 4 tot 5 cm. Het bot geeft extra smaak aan de stoofvocht. Vraag gerust aan de slager om dit voor u te doen. Wilt u meer pit, verhoog dan de hoeveelheid gochugaru of laat de gedroogde pepertjes heel in de pot meestoven.

**Lekker met**

Witte gestoomde rijst en een selectie Koreaanse bijgerechtjes (banchan) zoals kimchi of ingelegde radijs.

**Dranktip**

Een licht gekoeld Koreaans rijstbier zoals Hite of Cass sluit goed aan bij de zoethartige en licht pittige smaken van dit gerecht.

---

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