Hoofdgerecht

Koreaanse kip met soja-knoflook- dipsaus, rijst en bietensalade

90 min

In de krat	2p	3p	4p
Kippenbout (stuk(s))	2	3	4
Gele biet (g)	250	375	500

Zelf in huis	2p	3p	4p
Knoflook (teentje(s))	1	1,5	2
Gember (el)	0,5	1	1
Sojasaus (el)	6	9	11
Sesamzaad (el)	0,5	1	1
Sesamolie (el)	1,5	2,5	3
Suiker (tl)	2,5	4	5
Zwarte peper (tl)	0,25	0,5	0,5
Cayennepeper (tl)	1	1,5	2
Lente-ui (stuk(s))	3	4,5	6
Rijstazijn (el)	1	1,5	2
Chilipoeder (tl)	0,5	1	1
Water (el)	2,5	4	5
Witte wijnazijn (ml)	30	45	60
Chilivlokjes (tl)	0,5	1	1
Rijst (om te serveren)			

1. Let op: de kip moet een nacht marineren.
2. Maak de marinade. Hak 1/3 van de knoflook fijn. Schil en rasp de gember. Meng samen met 1/3 van de sojasaus, sesamzaad, 1/4 van de sesamolie, 2/5 van de suiker, zwarte peper en cayennepeper door elkaar. Snij de kip in met een scherp mes zodat de hitte beter kan doordringen, snij op het gewricht in tweeÂ Â n. Bestrooi met peper. Smeer goed in met de marinade en schenk de rest erover. Zet afgedekt in de koelkast, laat een nacht marineren.
3. Verwarm de oven voor op 200 C. Verpak de bietjes ieder apart in aluminiumfolie. Leg ze achter in de oven zodat straks de kip er bij kan. Laat ze in ca. 60 min garen. Haal de kip uit de marinade en laat overtollige marinade afdruipen. Leg nadat de bietjes ca. 25 min in de oven hebben gegaard, de kip op het ovenrooster met een bakplaat eronder voor het druppen. Bak in ca. 35 min gaar en bruin. Mocht de kip niet bruin en krokant zijn, zet dan de oven 2 min op de grillstand. Draai halverwege.
4. Maak terwijl alles gaart de dipsaus. Hak 2/3 van de knoflook fijn. Meng met 1/3 lente- ui, 1/3 sojasaus, rijstazijn, 1/4 sesamolie, 1/5 suiker en chilipoeder voor de dipsaus door elkaar in een schaaltje. Maak de sladressing. Meng in een klein pannetje 1/3 sojasaus, water, 2/5 suiker, azijn, 1/2 sesamolie en chilivlokken. Breng langzaam aan de kook. Draai onmiddellijk het gas uit. Roer totdat de suiker is opgelost. Haal de bieten als ze gaar zijn uit de oven. Snij 2/3 van de lente-ui in dunne ringetjes. Pel zodra de bieten voldoende zijn afgekoeld de schil er af. Snij in stukken en besprenkel met de sla dressing. Bestrooi met lente-ui.
5. Haal de kip uit de oven en bestrooi met sesamzaad. Serveer met de rijst, de dipsaus voor de kip en de salade.