Hoofdgerechten

Gember Kip & Rijstsoep

Een heldere, gouden bouillon doordrenkt met een handvol gesneden gember, lente-ui en knoflook, gevuld met mals getrokken kip, zachte rijst en Chinese kool - zacht, verwarmend en op smaak gebracht met vissaus en witte peper.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1000 g Kippendijen, met bot en zonder vel
- ☐ 2500 ml Water, koud
- ☐ 60 g Verse gember, ongeschild, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 6 hele lente-uitjes, wit en groen gescheiden, groen in dunne plakjes gesneden
- ☐ 6 teentjes knoflook, geplet
- ☐ 8 g koosjer zout
- ☐ 150 g Jasmijnrijst, afgespoeld
- ☐ 200 g Wortelen, schuin gesneden in dunne plakjes
- ☐ 300 g Chinese kool, in linten van 2 cm gesneden
- ☐ 30 ml Vissaus
- ☐ 0,5 theelepel Gemalen witte peper
- ☐ 0 naar smaak Geroosterde sesamolie, koriander en knapperige chili

Zo maak je het.

01 Doe de kip, koud water, gember, lente-uitjes, knoflook en zout in een pan van 6 liter. Breng langzaam aan de kook op middelhoog vuur en schep het grijze schuim af terwijl het stijgt. Laat het geheel zachtjes sudderen (af en toe luie bubbels) en kook 25-30 minuten, totdat de dijen minstens 74°C (165°F) aangeven en het vlees zacht is. Haal de kip eruit om af te koelen; zeef de gember, lente-uitjes en knoflook eruit, of laat de gember erin voor meer pit.

02 Breng de bouillon weer aan de kook, voeg de rijst en de wortels toe en kook 15-18 minuten, af en toe roerend, tot de rijst zacht is en net begint open te bloeien. Trek ondertussen de kip in hapklare stukjes en gooi de botten en het kraakbeen weg.

03 Voeg de kool en de geraspte kip toe en laat 3-4 minuten sudderen tot de kool zacht is. Breng op smaak met vissaus en witte peper en voeg indien nodig meer zout toe. Serveer met lente-uitjes, een paar druppels sesamolie, koriander en chili-chips. Invriezen: de rijst blijft bouillon drinken, dus voor het beste resultaat kunt u een portie invriezen voordat u de rijst toevoegt, of bij het opwarmen verdunnen met water. Koel in ondiepe containers, zet binnen 2 uur in de koelkast, vries maximaal 3 maanden in en verwarm opnieuw tot 165 ° F (74 ° C).

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / ginger-chicken-rice-soup