Hoofdgerechten / China

# Kung Pao-kip (Gong Bao Ji Ding)

In blokjes gesneden kippendij, snel omhuld met maïzena, ontmoet een fel hete wok naast gedroogde Sichuan-pepers en gebakken pinda's in een saus die de vier elementen van de Sichuan-keuken in evenwicht brengt - verdovend, heet, zuur en zoet - in één enkele lading eetstokjes. De pepers gaan er heel in en blijven heel: het is hun taak om de olie te parfumeren en niet om in het gerecht uiteen te vallen.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Kippendijen zonder botten, zonder vel, in blokjes van 2 cm
- ☐ 15 g maizena (voor fluweelzachte marinade)
- ☐ 15 ml Lichte sojasaus (voor marinade)
- ☐ 10 ml Shaoxing rijstwijn (voor marinade)
- ☐ 15 g gedroogde Sichuan rode pepers (heel, steeltjes eraan)
- ☐ 5 g Sichuan-peperkorrels
- ☐ 60 g Geroosterde ongezouten pinda's
- ☐ 30 g lente-uitjes, in stukken van 2 cm gesneden
- ☐ 10 g Verse gember, fijngehakt
- ☐ 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 15 ml Chinkiang zwarte azijn
- ☐ 12 g Kristalsuiker
- ☐ 20 ml Lichte sojasaus (voor saus)
- ☐ 8 g Maïzena gemengd met koud water (1:2, voor saus)
- ☐ 40 ml Neutrale olie

## Zo maak je het.

**01** Snijd de kippendijen in blokjes van 2 cm, zorg voor een uniforme grootte zodat ze gelijkmatig gaar worden in de wok. Combineer met het maizena, de sojasaus en de Shaoxing-wijn in een kom. Meng grondig tot elk stuk bedekt is met de dikke, licht plakkerige marinade. Dit is de 'fluweeltechniek': het maizena vormt een beschermende laag die voorkomt dat de kip te gaar wordt en uitdroogt tijdens roerbakken op hoog vuur, en creëert een zeer zwakke, gladde schil die de saus opvangt. Laat het minimaal 20 minuten rusten op kamertemperatuur. De soja en de wijn zullen door het oppervlak van de kip dringen en het maïszetmeel zal volledig hydrateren. Zet de kip niet in de koelkast voor deze korte marinade; koude kip die in een hete wok wordt gedaan, verlaagt de woktemperatuur dramatisch en stoomt in plaats van schroeit. Terwijl de kip marineert, meng je de saus in een kleine kom: combineer de sojasaus voor de saus, de zwarte azijn en de suiker en roer tot de suiker is opgelost. Zet opzij. De saus moet agressief zuur-zoet-zout smaken, omdat deze wordt verdund door de hitte van de wok en het kippensap.

**02** Verhit de neutrale olie in je wok op middelhoog vuur tot deze begint te glinsteren en je zwakke slierten hitte uit het oppervlak ziet opstijgen – ongeveer 175°C. Voeg de hele gedroogde Sichuan-pepers en de Sichuan-peperkorrels samen. Ze zullen onmiddellijk spugen en knetteren. Roer continu en stevig met een wokspatel gedurende 20-30 seconden. Dit is de bloeifase: de droge hitte extraheert de in vet oplosbare capsaïcine uit de pepers en de hydroxy-alpha-sanshool (de verdovende verbinding) uit de peperkorrels in de olie, waardoor het hele kookmedium wordt geparfumeerd met een mala (verdovend hete) smaak. De pepers moeten dieper worden van helderrood naar donker, steenwijnrood – niet zwart. De peperkorrels krijgen een donkerdere, geuriger tint. Je keuken zal zich onmiddellijk vullen met een scherpe, keelvangende, bloemige chilidamp. Dit is normaal en wenselijk: het betekent dat de olie de smaak absorbeert.

**03** Snel werken – Kung Pao is een snelle schotel en elke seconde is belangrijk. Voeg de knoflook-, gember- en lente-uitjes toe aan de chili-olie en roerbak gedurende 15 seconden tot ze geurig zijn. Verhoog de hitte tot maximaal. Voeg de fluweelzachte kip in een enkele laag toe en laat deze 60 seconden ongestoord dichtschroeien; je hebt de hoge hitte nodig om een vage korst op de maïszetmeellaag te krijgen. Roerbak vervolgens krachtig en voortdurend roerend, gedurende nog eens 2-3 minuten, totdat de kip net gaar is. Test dit door een kubus door te snijden; het midden moet wit zijn en niet roze. Giet de voorgemengde saus (soja, azijn, suiker) langs de randen van de wok, waar deze de heetste oppervlakken raakt en licht karamelliseert wanneer deze in de schaal komt. Roer alles 30 seconden door elkaar. Giet de maizena-slurry in een dunne stroom langs de randen, terwijl je roert terwijl je giet, totdat de saus strak wordt en aan de kip blijft plakken. Haal van het vuur. Voeg de geroosterde pinda's toe en roer één keer. De pinda's gaan als laatste naar binnen om hun knapperigheid te behouden. Serveer onmiddellijk met gestoomde witte rijst.

**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 / kung-pao-chicken