

Andongjjimdak

Bereiden in: braadpan
Voorbereiding: 20 min.
Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 g kippendijen of kippenpoten, 200 g glasnoedels (bijv. zoete aardappelnoedels), 2 middelgrote aardappelen, in blokjes, ,2 wortelen, in plakjes, 1 prei, in ringen, 1 ui, in halve ringen, 3–4 gedroogde rode chilipepers (of verse rode peper, naar smaak), 4 teentjes knoflook, fijngehakt, 2 el gember, fijngehakt, 150 ml sojasaus, 2 el suiker (of honing), 2 el rijstwijn of mirin, 1 el sesamolie, 500 ml kippenbouillon of water, 1 el geroosterde sesamzaadjes (voor garnering), Verse koriander of lente-ui, ter afwerking

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Andongjjimdak

Bereiding

1. Voorbereiden – Week de glasnoedels in warm water, laat uitlekken en zet apart.
2. Kip aanbakken – Verhit wat olie in een pan, bak de kip rondom goudbruin en haal even uit de pan.
3. Specerijen – Fruit ui, knoflook, gember en chilipepers kort in dezelfde pan.
4. Stoofbasis – Voeg de kip terug en schenk de sojasaus, suiker, rijstwijn en bouillon erbij. Breng aan de kook.
5. Groenten toevoegen – Doe aardappelen en wortelen in de pan, laat 20 minuten zachtjes stoven.
6. Noedels en prei – Voeg de glasnoedels en prei toe, stoof nog 5–8 minuten tot alles gaar is.
7. Afmaken – Roer er de sesamolie door, proef en breng eventueel extra pittig op smaak met chili.

Serveren

Bestrooi met sesamzaadjes en lente-ui. Serveer warm, direct uit de pan. Resultaat: Een schaal vol pittige, sticky kip en groente met glanzende noedels, perfect om te delen met familie of vrienden.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten