

WEEK 4

RECEPT KIP YASSA

GEVULDE PAPAJA

Recept: Kip Yassa (voor 4 personen)

Ingrediënten:

Basmati rijst

1 kg kipfilet, in blokjes gesneden

6-8 uien, in plakjes gesneden

2 eetlepels mosterd in Dijon-stijl

3 teentjes knoflook (optioneel)

3 eetlepels azijn

2 verse chilipepers (optioneel)

1 theelepel gedroogde chili pepers

1 eetlepel zwarte peper (liefst versgemalen)

2 kipboullion blokjes

2 laurierbladeren

sap van 4 limoenen (of 2 citroenen)

Benodigdheden:

Scherp mes

Beslagkom

Wok

Snijplank

Bord

Stap 1:

Maak 6-8 uien schoon en snijd deze doormidden en snijd er dunne plakjes van.

Stap 2:

Meng in een grote beslagkom de uien, (geperste of fijn-gesneden) knoflook, azijn, limoensap, laurierbladeren, mosterd en pepers.

Stap 3:

Snijd 1 kg kipfilet in kleine stukjes en voeg dit toe in de beslagkom. Laat dit minimaal drie uur marineren. (Voor het beste resultaat kun je de kip een nacht laten marinieren in de koelkast).

Stap 4:

Verwijder de stukken kip uit de marinade en leg deze op een bord. Haal de uien uit de marinade en fruit deze in de olijfolie tot ze glazig zijn (zacht en bruin).

Stap 5:

Voeg de marinade toe en kook alles gedurende vijf minuten.



De uien worden ook in Guinée gesneden

Stap 6:

Los twee kipboullion blokjes op in een halve kop gekookt water. Voeg dit toe aan de wok en ook de stukjes kip. Dek de wok af met het deksel en laat het ongeveer 30 minuten sudderen tot de kip goed gaar is. (Langer is altijd lekkerder.)

Stap 7:

Kook de basmatirijst, zoals beschreven op de verpakking.

Stap 8:

Serveer de rijst met de kip Yassa-saus.

Bekijk [hier](#) een film waar dit recept wordt uitgelegd. De kok gebruikt geen kipfilet maar een hele kip. Dat mag uiteraard ook.

Eet smakelijk!

