

Kipdrumsticks uit China



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: China

Bereidingstijd: Voorbereiding: 240 min. Bereiding: 60 min.

Seizoen: gehele jaar door



Ingrediënten

- 8 kipdrumsticks waarvan je het vel verwijderd (kan op de enkel blijven zitten)
- 4 eetlepels lichte sojasaus
- 2 eetlepel honing
- 2 theelepel citroensap
- 1 theelepel Chinese vijfkruidenpoeder (toko)
- 2 teentje knoflook, fijn gesneden
- zout & peper
- koriander-blaadjes om te garneren

Bereidingswijze

1. Meng de sojasaus, honing, citroensap, kruiden, knoflook, zout en peper in een mengkom. Roer goed.
2. Giet de marinade over de kipdrumsticks en laat minstens een half uur of 's nachts voor een sterkere smaak, marineren. Keer de kipdrumsticks af en toe om.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Leg de kip drumsticks in braadslee en bak ongeveer 45 minuten, draai een paar keer om.
4. Leg de drumsticks op een schaal en garneer met blaadjes koriander, serveer.

Tenslotte

Vijfkruidenpoeder is een Chinees kruidenmengsel. Het bestaat uit kaneel (eigenlijk kassia), steranijs, peper, venkel en kruidnagel. Het bevat de vijf smaakgroepen zoet, zout, bitter, zuur en umami. Omdat het vrij dominant van smaak is moet er voorzichtig mee omgegaan worden. Het is al snel teveel. **Kipdrumsticks met komkommersalade.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe 8 drumsticks in een ovenschaal. Meng 2 el sambal met twee eetlepels olijfolie en marineer de drumsticks in het mengsel. Plaats de ovenschaal in de oven en braad de drumsticks ca. 45 minuten. Keer de drumsticks regelmatig om en schep met een lepel het vocht in de braadslede over de drumsticks. Halveer 1 rode ui. Snijd de ui, 1 geschilde koolrabi en 1 appel in flinterdunne plakjes. Maak met een dunschiller lange slierten van 2 komkommers. Meng voor de dressing 2 eetlepels olijfolie met 2 el inmaakazijn. Breng op smaak met zout en peper. Meng in een grote schaal de groenten samen met de appel. Besprenkel met de dressing en strooi er wat koriander erover. Nu een recept uit de provincie Sichuan: **Kipdrumsticks met pindasaus.** Doe in een pan 9 dl water, 1/2 eetlepel zout en 3 plakjes gember en breng aan de kook. Voeg 8 van het vel ontdane drumsticks toe en laat op zacht vuur 30 minuten koken. Haal ze uit de pan en laat uitlekken. Snij ondertussen 1 grote ui in plakjes en rangschik ze op een schaal. Snijd de drumsticks aan één kant in en verwijder het bot. Snijd het vlees in plakjes van 1 cm en schik ze op de uien. Roer 2 el pindakaas los met 3 el rijstazijn, 1 el suiker, 1 el chilisaus, 1 1/2 el rijstwijin en 3 el sojasaus. Verhit op hoog vuur de wok of koekenpan, voeg 2 el sesamzaad en 1/2 tl Sichuan peperkorrels toe en roerbak tot het verkleurt. Roer dit mengsel door de pindakaas-mengsel en serveer los bij de kip. Tot slot dan **Dronken Kipdrumsticks.** Omdat er geen andere vloeistof dan alcohol gebruikt wordt, ruikt dit gerecht wanneer het op tafel komt nogal bedwelmend. Wanneer je geen echte Shao Xing-rijstwijin kunt krijgen, is Japanse sake of een droge Spaanse sherry een acceptabel alternatief. Haal het vel van 8 drumsticks en blancheer ze 3 minuten in kokend water. Neem ze uit de pan en spoel ze af met koud water. Laat uitlekken. Doe ze in het bovenste deel van een stoompan. Meng in een kom 2 tl zout met 3 dl rijstwijin, 1/2 dl whisky, brandewijn of rum, 5 plakjes verse gember en 4 lente-uitjes. Giet dit mengsel over de kipdrumsticks. Leg een deksel op de stoompan en laat de kipdrumsticks 1 uur stomen. Giet het sap uit de stoompan (maar bewaar het wel) en verwijder de gember en de lente-uitjes. Doe de stukjes kip over op een ronde schaal. Breng de helft van het kooksap met 1/2 el zout aan de kook en giet het over de kip heen. Garneer met koriander-blaadjes en dien dit gerecht heet op.