

# Witte kip



## Hoofdgerecht

gevogelte

**4 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 60 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 hele kip
- 1 lenteui + 2 lenteui voor de saus
- 1 plakje verse gember + 4 cm gember voor de saus
- 1 tl zout
- 1 el rijstwijn of medium dry sherry
- 2 eetlepel sojasaus
- 5 eetlepel olie

## Bereidingswijze

1. Spoel de kip van binnen en van buiten schoon onder koud stromend water en verwijder alle ongerechtigheden. Vul een royale pan met koud water en dompel hier de kip in onder. Voeg 1 tl zout, lenteui, gember en rijstwijn toe. Zet de pan op het vuur en breng het water aan de kook. Wanneer het water kookt draai je het vuur uit en leg je een deksel op de pan. Verder niks. Begin na een half uur te testen of de kip gaar is. Prik met de punt van een scherp mesje in het dikste deel van een dij. Als het sap dat eruit loopt transparant en kleurloos is, is de kip gaar. Als het nog een beetje rozig is, leg je haar nog vijf tot tien minuten terug. Zodra de kip gaar is haal je hem uit de pan, leg je hem op een snijplank en laat hem afkoelen.
2. Maak intussen twee lenteuitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes. Schil vervolgens zo'n vier centimeter gemberwortel en hak hem fijn. Doe de lenteui en gember in een kommetje en roer er twee el sojasaus door.
3. Nu moet de kip in stukken worden gehakt. Chinezen trekken zich daarbij weinig aan van de anatomie van het beest. Ze hakken niet noodzakelijkerwijs door de gewrichten, maar dwars door alle botjes heen. Neem een flink mes en hak de kip eerst doormidden. Snijd de vleugeltjes eraf en hak deze doormidden. Snijd de dijën los en hak de pootjes eraf. Hak de dijën elk in een paar stukken en de pootjes doormidden. Je hebt nu twee romphelften over. Hak ook deze in flinke, maar hapklare brokken. Het vel eet je straks niet op, maar hoort wel keurig over het vlees te blijven liggen. Leg alle stukjes kip netjes gerangschikt naast elkaar op een schaal.
4. Doe ongeveer vijf eetlepels olie in een pannetje en verwarm dit, maar laat het niet te heet worden. Schenk de hete olie over de sojasaus en roer even door. Zet je neusgaten wijd open, want door de warmte komen de geur van de bosui en gember vrij en dat is een ongekend prettige sensatie.
5. Zet de kip met de warme dipsaus op tafel en geef iedereen een kommetje en eetstokjes. De Chinese etiquette wil dat elke disgenoot telkens een stukje kip van zijn eigen kant van de schaal tussen zijn stokjes klemt, deze in het sausje doopt en, met het kommetje eronder tegen het morsen, in zijn mond steekt. (Over hoe je daarna de botjes weer uit je mond haalt, zegt diezelfde etiquette dan weer vrij weinig. Ik zou zeggen: zo discreet mogelijk.)

## Tenslotte

Voordat ik Chinees leerde koken had ik geen flauw idee dat kip zo lekker wordt wanneer je haar kookt. Gewoon, simpelweg kookt. Zonder vet, kruiden of andere toevoegingen. Deze witte kip, Pat Tsjaam Kai, heeft mijn ogen geopend. Tot slot **Witte kip met sesam**. Kook de kip zoals boven omschreven. Hak 2 plakjes gember in kleine stukjes. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur, strooi 2 el sesamzaadjes in de pan en schud de pan heen en weer tot ze van kleur veranderen. Maak een sausje van 4 el sojasaus, 1 tl sesamolie, 1 tl olie, gember en 2 tl suiker. Leg de gesneden lauwwarme kip op een schaal en giet de saus erover. Garneer met de sesamzaadjes.