

GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES EN PILAV RIJST



15 minuten



30 minuten



Enkele uren

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 kippenboutjes
- 1 rode peper
- Om te versieren: enkele blaadjes basilicum

Pilav rijst

- 400 g rijst met lange korrel of basmati
- 1 witte ui in dunne plakjes gesneden
- 30 g ongezouten boter
- 1 soeplepel plantaardige olie
- 1 klein takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 600 cl water of kippenfond
- Peper en zout

Marinade - Huisgemaakte barbecuesaus

- 6 soeplepels tomatensap
- 4 soeplepels olijfolie
- 4 soeplepels balsamicoazijn
- 2 soeplepels sojasaus
- Zout
- ½ koffielepel gemalen zwarte peper
- Een tiental blaadjes verse basilicum
- 1 Geschilde witte ui, in 8 gesneden
- 2 geplette teentjes knoflook
- Een klein stukje geschilde en geplette gember
- 1 snuifje gemalen komijn (optioneel)
- ½ soeplepel citroensap (optioneel)
- Een paar drupjes Worcestershire saus (optioneel)
- 1 Soeplepel ahornsiroop (optioneel)

Materiaal voor de bereiding

- 1 Ingenio sauteerpan
- 1 Ingenio wok
- Hermetisch Ingenio deksel (zelfde diameter als de sauteerpan)
- Oven-compatibel Ingenio deksel (facultatief)



Meng de kippenboutjes met alle andere ingrediënten voor de barbecuesaus in de sauteerpan, sluit af met het hermetisch deksel en zet enkele uren in de koelkast.



De oven voorverwarmen op 180°C. De paprika ontpitten en in stukken snijden. Alles toevoegen in de kookpan. Gebruik het handvat om ze in de oven te plaatsen. 30 minuten garen.



De olie en de boter opwarmen in de wok. De uien fruiten zonder ze bruin te laten worden. Voeg de rijst toe en roer zachtjes om (tot hij licht doorschijnend wordt). Voeg de vloeistof toe (600 cl water of kippenbouillon), breng aan de kook op een zacht vuur (zonder af te dekken) gedurende 20 tot 25 minuten.



Wanneer de rijst klaar is, nazien of de kip in de barbecuesaus gaar is en opdienen met rijst en een blaadje basilicum.

Prik het gevogelte vooraleer te marineren om de aromatisatie te verhogen