**Filipijnse adobo met kip en buikspek**

Nodig voor 2 personen:

3 kipdrumsticks (of 300 gram kipdrumettes)

300 gram speklap, in blokjes

Lepel knoflookpasta

zwarte peper

2 verse of gedroogde laurierblaadjes

200 ml Filipijnse kokosazijn

100 ml sojasaus

Olie

*Gebakken rijst met knoflook:*

500 gram van tevoren gekookte rijst

5 grote teentjes knoflook, fijngehakt

Kippenbouillonpoeder naar smaak (1 blokje anders te zout)

gefrituurd ei (1 per persoon, voor garnering)

Bereiding:

Zet een middelgrote braadpan klaar en verwarm wat olie. Voeg het varkensvlees toe aan de pan en bak een minuutje mee. Voeg de kip toe en bak 2 tot 5 minuten aan elke kant of tot het begint te karamelliseren (hoeft niet helemaal bruin te zijn). Haal uit de pan en doe in een kom, bewaar het vet in de pan. Doe nog wat olie in de pan erbij en voeg de knoflookpasta, laurierblaadjes en een flinke snuf versgemalen peper toe. Doe het vlees met de sappen terug in de pan en roer door. Voeg azijn en soja toe en laat een paar minuten sudderen. Voeg water toe en laat 45 minuten sudderen totdat de saus ingedikt is.

Maak ondertussen de gebakken rijst met knoflook. Voeg in een grote koekenpan of wok olie toe en bak de knoflook tot ze net gekarameliseerd is, voeg dan de rijst toe. Bak de rijst tot hij niet meer klonterig is en breng op smaak met het kippenbouillonpoeder. Blijf bakken tot de rijst heet is en de knoflook geurig is.

Breng frituurolie op temperatuur, breek de eieren in schaaltjes en bak de eieren 1 voor 1 totdat ze bruin zijn.

Leg op een bord de adobo met wat knoflookrijst ernaast. Bedek het gerecht met gebakken ei.