**Dakbokkeumtang met salade (Koreaans pittige kipstoof gerecht)**

Nodig:

700-800 gr drumsticks, voorgekookt

2 medium aardappels, geschild en in behoorlijke stukken

100 gr wortel, in behoorlijke stukken

300 gr witte ui

4 tenen knoflook, gehakt

250-350 ml water

1½-2 el Gochujang (Koreaanse chilipasta)

1 el zwarte sojasaus

½ el chili vlokken (Gochugaru)

½ el witte suiker

2 el rijstwijn

½ el sesame oil

½ tl zout

¼ tl zwarte peper

½ el geroosterde sesamzaad

2 lente-ui, in halven

geroosterde sesamzaad voor garnering

Bereiding:

Bereid je kip voor. Neem een braadpan met stevige bodem, doe daar de kipdelen, aardappel, wortel, witte ui en knoflook in. Neem een schaaltje om de saus in te maken, mix door elkaar; 150 ml water, gochujang, zwarte sojasaus, chilivlokken, witte suiker, rijstwijn, sesamolie en sesamzaad. Giet de saus bij de kip. Breng het aan de kook en zodra het kookt, warmtebron laag en de pan afdekken. Laat het 40 minuten stoven. Regelmatig even omroeren in de pot om aanbranden te voorkomen. Wanneer klaar, warmtebron uit, de lente-ui erbij (in het voorbeeld is bieslook gebruikt).

Serveren met warme gestoomde rijst. Klaar!

Nodig voor de salade:

sla voor 4 personen, maakt niet uit welke soort

2 teentjes knoflook, gehakt

1 lente-ui, gesneden

½ witte ui, gesneden

2 el zwarte sojasaus

1 tl vissaus

1 tl kristalsuiker

1 el witte azijn

½-2 el chilipeper-vlokken

1 el sesamolie

1 el geroosterde witte sesamzaadjes