**Koreaanse kipstoofpot**

Nodig:

2 tenen knoflook

1 rode peper zonder zaadjes

1 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel olijfolie

4 kipdijfilets

1 Chinese kool

3 bosuitjes

2 eetlepels rijstazijn

250 milliliter kippenbouillon

3 eetlepels Japanse sojasaus

Bereiding:

Haal de zaadjes uit de rode peper en hak de peper fijn. Pers de tenen knoflook boven een kommetje uit en roer er rode peper, paprikapoeder, versgemalen zwarte peper en olie door. Wrijf de kipdijfilets rondom royaal met dit mengsel in en leg ze in de pan. Snijd de Chinese kool in vieren en snijd de harde stronk weg. Snijd de koolparten in repen van 3 cm breed. Hak de bosuitjes in stukken van 4 cm. Verdeel de koolrepen en de bosui rond de kip en sprenkel er rijstazijn en sojasaus over. Schenk de kippenbouillon erbij en stoof de kip in 20-25 minuten heel zachtjes gaar. Lekker met rijst