**Koreaanse vurige kip met kaas (chijeu buldak)**

Nodig (halveren?!):

1 kilo kipdijfilets, zonder vel, zonder bot en in blokjes

40 ml plantaardige olie

250 gram mozzarella, in stukken

1 lente-ui, in dunne ringen

2 kroppen romaine- of botersla

*Voor de marinade:*

40 gram Koreaanse chilivlokken (gochugaru)

70 gram Koreaanse chilipasta (gochujang)

2 eetlepels Koreaanse rijstsiroop (ssalyeot) of vervang door maïssiroop, glucosestroop of honing

1 eetlepel fijne kristalsuiker

40 ml sojasaus

20 ml sesamolie

½ theelepel versgemalen zwarte peper

5 tenen knoflook, fijngesneden

5 cm verse gember, geschild en geraspt

Bereiding:

Maak de marinade door alle ingrediënten goed te mengen in een kom. Voeg de kip toe aan de marinade en meng tot het vlees volledig is bedekt met marinade. Dek de kom af, zet in de koelkast en laat de kip minstens 1 uur marineren. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag of wok met deksel op hoog vuur. Voeg de kip toe en roerbak 5 minuten. Giet 60 ml water in de pan, draai het vuur tot matig en laat de kip met de deksel op de pan 5 minuten zachtjes sudderen. Haal de deksel van de pan, draai het vuur iets hoger en roer voortdurend tot de saus na ongeveer 2 tot 3 minuten ingekookt en dikker is. Verwarm het grillelement van de oven tot de hoogste stand. Strooi de helft van de mozzarella over de bodem van een stevige gietijzeren pan, verdeel de kip erover en bestrooi met de overgebleven kaas. Zet de pan op het bovenste rooster in de oven en rooster de kip 5 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is. Haal de kip uit de oven en garneer met de lente-ui. Trek de slabladeren van de krop en gebruik ze om de kip in te rollen zoals bij san choy bao, een Chinese slawrap.