

# Dakjijim – Koreaanse kip met aardappelen

totale tijd **50 min.** 15 min. voorbereidingstijd 35 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

10 porties

### Voor het gerecht:

<b>45 ml</b>	plantaardige olie
<b>1,2 kg</b>	kippendijen zonder bot, in stukjes gesneden (ca. 2 × 2 cm)
<b>30 g</b>	knoflook (6 teentjes), fijngehakt
<b>200 g</b>	ui, in dunne plakjes gesneden
<b>400 g</b>	wortelen, in blokjes gesneden (ca. 2 × 2 cm)
<b>800 g</b>	aardappelen, geschild en in blokjes gesneden (ca. 2 × 2 cm)
<b>3 g</b>	gedroogde rode chilipeper
<b>600 ml</b>	kippen- of groentebouillon
<b>200 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</a>
<b>200 ml</b>	oestersaus
<b>60 g</b>	bruine suiker
<b>30 ml</b>	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

### Voor garnering:

<b>50 g</b>	witte sesamzaadjes, geroosterd
<b>100 g</b>	lente-uitjes, in dunne reepjes gesneden

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verhit de plantaardige olie in een grote wok of pan en bak de stukken kip 5-6 minuten goudbruin, onder af en toe roeren.

### Stap 2

Voeg de knoflook, ui, wortel, aardappelen en gedroogde chilipeper toe. Bak ongeveer 3 minuten.

### Stap 3

Giet de bouillon, Kikkoman Sojasaus en oestersaus erbij en voeg vervolgens de suiker toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 30-35 minuten sudderen tot de kip gaar is, de groenten gaar zijn en de saus indikt.

### Stap 4

Roer de Kikkoman Sesamolie erdoor, meng goed en serveer bestrooid met de sesamzaadjes en lente-uitjes.