MARLEY SPOON

Thaise kip met zoete aardappel

met paksoi en Thaise basilicum

20-30min 2 personen

Deze snelle Thaise maaltijd lijkt eenvoudig, maar schijn bedriegt: het draait vandaag namelijk allemaal om de smaakmakers. Nadat je de kippendijfilets stevig hebt aangebraden laat je ze een tijdje sudderen in een mengsel van vissaus, knoflook en sojasaus. Daarna breng je het geheel op smaak met limoenrasp en chilipeper en om het af te maken serveer je de maaltijd met Thaise basilicum en limoenpartjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 2 zoete aardappels
- 2 tenen knoflook
- 3 kippendijfilets
- 50ml tamari-sojasaus [2]
- 20ml vissaus [1]
- 1 onbehandelde limoen
- 1 Thaise chilipeper
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 1el maizena
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
Vis (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 682kcal, vet 38.7g, koolhydraten 47.5g, eiwit 38.0g

1. Groente snijden

Verwijder de stronk van de **paksoi**, haal de bladeren uit elkaar en snij in brede repen. Schil de **zoete aardappels** en snijd in blokjes van 1-2cm. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.

2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en snijd in **reepjes** van 1-2cm breed. Meng met een flinke snuf zout en wentel dan door 1el maizena, klop overtollig **maizena** licht af.

3. Vlees aanbraden

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Braad het **vlees** in 2-3min rondom stevig aan.

4. Groente garen

Voeg de **zoete aardappel** en **knoflook** toe en zet het vuur middelhoog. Bak ca. 3min mee en voeg dan de **sojasaus**, de **vissaus** en 80ml water toe. Roer er een ½tl (bruine) suiker door, breng het geheel aan de kook en laat ca. 6min zachtjes pruttelen. Voeg in de laatste 3min de **paksoi** toe.

5. Garnituur voorbereiden

Rasp de **limoenschil** en snijd de **limoen** in **6 partjes**. Snijd de **chilipeper** in lengte doormidden en dan in heel dunne reepjes. **Tip**: verwijder de zaadlijsten om het gerecht minder scherp te maken. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** van de steeltjes.

6. Afmaken & serveren

Breng de **kip en groente** op smaak met **limoenrasp**, **chilipeper** en zout. Garneer met de **Thaise basilicum** en serveer met de **limoenpartjes**.