

 **SUPERSNEL**



Aziatische roerbak met kip

en noedels met Thaise basilicumpesto



ca. 20min



2 personen

Houd je van de Aziatische keuken? Ben je dol op pesto? Dan heb je het juiste recept in handen! Je maakt jouw pesto dit keer namelijk van de geurige, Thaise basilicum. En de gebruikelijke pijnboompitten? Die maken plaats voor geroosterde pinda's. Voor een umami-dimensie voeg je sojasaus en sesamolie aan de pesto toe. Zo gaat jouw zelfgemaakte saus perfect samen met de noedelroerbak vol champignons en goudbruine kipstukjes.

Wat je van ons krijgt

- 1x champignonplakjes
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1x kipstukjes
- 250g noedels ¹
- 20g verse Thaise basilicum
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- staafmixer
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

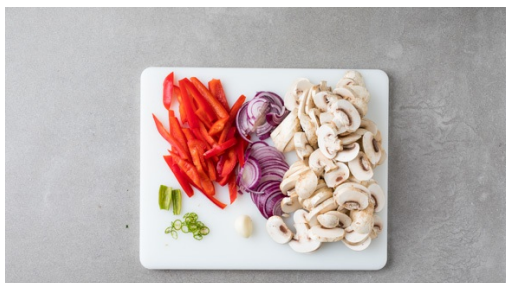
Houd je niet zo van pittig? Gebruik dan de helft van de stukken chilipeper.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 754kcal, vet 27.2g, koolhydraten 81.6g, eiwit 44.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Haal de **champignonplakjes** uit de verpakking. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne repen. Halveer, pel en snijd de **ui** in halve ringen. Pel de **knoflook**. Snijd **1/3e van de chilipeper** in dunne ringen. Snijd de **rest van de peper** in de lengte door en verwijder de zaadjes.



4. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels** met 1/2tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng het geheel aan de kook. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Kook de **noedels** in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **noedels** terug in de pan. Voeg de **ui** aan de champignonpan toe, zet het vuur middelhoog en roerbak 2min.



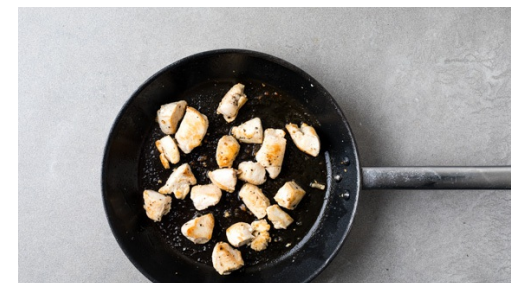
2. Groenten bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **champignonplakjes** in 3-4min bruin. Voeg de **paprika** toe en bak 2min mee.



5. Pesto maken

Pluk de **blaadjes** van de **Thaise basilicum** en doe de steeltjes weg. Doe **2/3e van de basilicum** met de **helft van de pinda's**, de **knoflook**, **sesamololie**, **sojasaus**, **grotere stukken chilipeper** (zie kooktip, links), 1/4tl zout en 1/2tl peper in een hoge (maat)beker en pureer met de staafmixer glad.



3. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **kipstukjes** toe en bak 2-3min zonder te roeren. Schep de **kipstukjes** om en bak nog eens 2-3min zonder te roeren. Zo krijgt de **kip** een mooie, goudbruine kleur. Breng de **kip** op smaak met zout en peper en roerbak in 1-2min gaar. Zet warm opzij.



6. Noedels en groente mengen

Roer de **pesto** en **groenten** door de **noedels** en schenk er beetje bij beetje wat van het **kookwater** bij tot een romige **sous** ontstaat. Proef en breng de **roerbak** evt. op smaak met zout en peper. Serveer de **roerbak** met de **kip** erbovenop en bestrooi met de **rest van de pinda's**, **basilicumblaadjes** en de **chilipeperringetjes**.