



Gepocheerde gemberkip

met rijstnoedels en koriander-pindadressing



20-30min



2 personen

De Amerikanen mogen dan wel kampioen pindakaas eten zijn, ook wij Nederlanders kunnen er wat van! De pinda's gaan op brood, in een saus en ze zijn natuurlijk lekker bij de borrel. Daarom hebben wij een paar testjes gedaan om nóg meer pinda's in onze gerechten te verstoppen. Als topping voor de gepocheerde kip maak je een Aziatische pesto: met koriander en, jawel, pinda's. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 kipfilet
- 1 pakje rijstglasnoedels
- 1 sachet sriracha
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 15g verse koriander
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

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

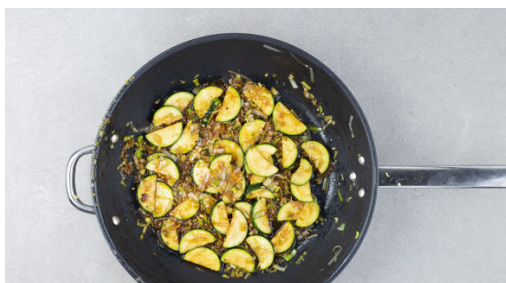
Voedingswaarde per portie

calorieën 729.0kcal, vet 25.3g, eiwit 44.6g, koolhydraten 76.2g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg **3/4e van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 7-8min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water. Gebruik meer **noedels** bij grote trek.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Roerbak de **prei** en **courgette** met een snuf zout 4min. Meng de **sriracha** met de **sojasaus**, **knoflook** en 1/2tl suiker en schenk de **sous** in de pan. Roerbak nog 1-2min tot de **groenten** gaar zijn.



2. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan 250ml gezouten water aan de kook. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beiden** fijn. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Bewaar **een handje** voor stap 5.



5. Saus maken

Hak de **koriander** grof en doe dit met de **rest van de gember**, het **handje prei**, de **helft van de pinda's**, 1el azijn, 4el water, 1el olie en 1/3tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



3. Kip pocheren

Snijd de **kip** in de lengte in 2 dunnere filets. Doe ze samen met de **helft van de gember** in de kleine kookpan. Leg een deksel op de pan en pocheer de **kip** in 6-8min net gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Noedels mengen

Roer de **noedels** door de **groenten** en breng op smaak met peper en zout. Voeg een beetje van het **kookwater** toe als de **noedels** te droog zijn. Snijd de **kip** in dunne plakken en serveer ze bovenop de **roerbak**. Garneer met lepels **sous** en de **rest van de pinda's**.