



Gepocheerde gemberkip

met rijstnoedels en koriander-pindadressing



20-30min



2 personen

Wist je dat pinda's onder de grond groeien? Officieel zijn pinda's dus geen noten, maar de zaden van de pindaplant. Daarom worden ze ook wel aardnootjes genoemd. Wij zijn er in ieder geval dol op en verwerken ze graag in onze gerechten. Dit keer als topping voor de gepocheerde kip én als onderdeel van een Aziatische pesto met koriander.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje rijstglasnoedels
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 kipfilet
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- kleine steelpan 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.

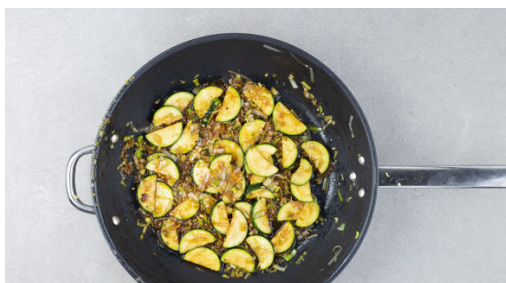
Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 25.3g, koolhydraten 76.0g, eiwit 44.5g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg **2/3e 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 deze **sous** in de pan. Roerbak nog 1-2min tot de **groenten** gaar zijn. Draai het vuur laag.



2. Groenten snijden

Breng in een kleine steelpan 250ml gezouten water aan de kook. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beide** 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 reepjes en serveer ze bovenop de **roerbak**. Garneer met de **sous** en de **rest van de pinda's**.