



Aziatische roerbak met kip

en noedels met Thaise basilicumpesto



ca. 25min



2 personen

Houd je van de Aziatische keuken? Ben je dol op pesto? Dan heb je het juiste recept in handen! We geven de saus een kleine twist, want vandaag maak je de pesto van de geurige, Thaise basilicum. En de pijnboompitten? Die maken plaats voor geroosterde pinda's. Voor een umami-dimensie voeg je sojasaus en sesamolie aan de pesto toe. Zo gaat jouw saus perfect samen met de roerbak vol champignons en goudbruine kipstukjes.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- waterkoker
- vergiet

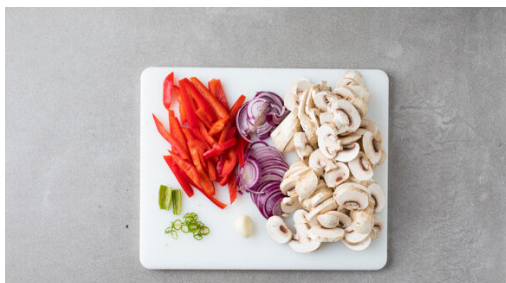
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

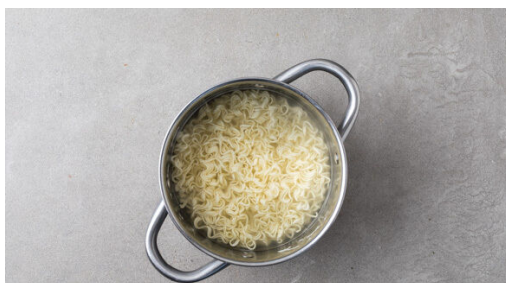
Voedingswaarde per portie

calorieën 856kcal, vet 24.6g, koolhydraten 108.2g, eiwit 51.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook ruim water in een waterkoker. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. 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 zaadlijsten.



4. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels** (of meer bij grote trek) met 1/2tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng het geheel aan de kook. Kook de **noedels** in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en spoel de **noedels** om met koud water. Doe terug in de pan.



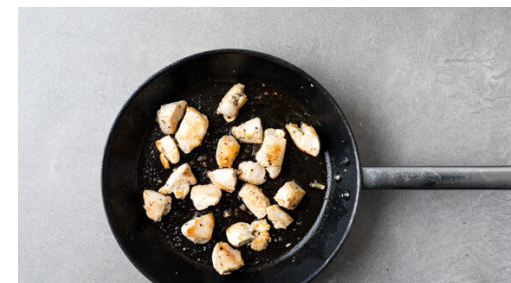
2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el olie op hoog vuur. Bak de **champignons** in 3-4min bruin. Voeg de **paprika** toe en bak 2min mee. Voeg de **ui** toe, draai het vuur iets lager en roerbak 2min.



5. Pesto maken

Doe **2/3e van de Thaise basilicumblaadjes** met de **helft van de pinda's**, de **knoflook**, **sesamololie**, **1el sojasaus**, de **grotere stukken chilipeper**, 1/4tl zout en een flinke snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



3. Kip bakken

Verhit 1el olie in middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **kipstukjes** toe en bak 2-3min zonder te roeren. Schep om en bak nog eens 2-3min. Zo wordt het **vlees** mooi goudbruin. Breng de kip op smaak met peper en zout en roerbak in 1-2min gaar. Zet opzij en houd warm.



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 er een romige **sous** ontstaat. Breng de **roerbak** op smaak met zout en peper. Serveer de **roerbak** met de **kip** bovenop en bestrooi met de **rest van de pinda's** en **basilicumblaadjes** en de **chilipeperringetjes**.