



Indonesische noedelsalade met kip

met appel en pittige tamarindedressing



20-30min



2 personen

Deze bijzonder lekkere salade met dressing van tamarinde, sambal en limoen vind je in Indonesië op de kaart als rojak. Typierend voor de rojak is dat je er zowel groenten als fruit in stopt en het geheel op smaak brengt met een zoetzure dressing. In deze Marley Spoon-versie combineert chef Martina frisse appel, knapperige radijs en pittige kip voor een makkelijk en gezond bordje heerlijkheid!

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 komkommer
- 1 appel
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 1 kipfilet
- 1 limoen
- 1 zakje tamarindepasta
- 1 zakje sriracha
- 10g verse munt
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 673kcal, vet 25.3g, koolhydraten 78.4g, eiwit 34.0g



1. Fruit & groenten snijden

Breng voldoende water voor de **noedels** aan de kook in een waterkoker. Snijd de **komkommer** en de **appel** in kleine blokjes. Snijd de **radijsjes** in vieren. Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen.



4. Dressing kloppen

Rasp de **limoenschil** fijn. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in parten. Klop een **dressing** van de **tamarindepasta**, de **sriracha**, **1tl limoenrasp**, **1el limoensap**, **1el** honing of suiker, **1el olie**, **1el water** en een snuf zout.



2. Noedels garen

Giet het kokende water over de **noedels** en laat ze 3-5min garen. Giet af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



5. Topping voorbereiden

Hak de **muntblaadjes** fijn en de **pinda's** grof.



3. Kip aanbraden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **kipstukjes** en een snuf zout toe en braad 2-3min zonder te bewegen. Schep om en braad nog 2-3min zonder te bewegen. Voeg de **witte bosui** toe en bak 1-2min mee, tot de **kip** gaar is en de **bosui** wat zachter is.



6. Afmaken & serveren

Meng de **noedels** met de **komkommer**, **appel**, **radijs**, **2/3e van de munt** en **2-3el dressing**. Meng de **kip** en de **groene bosui** met de **rest van de dressing** en schep om met de **noedels**. Verdeel de **salade** over de borden, bestrooi met de **pinda's** en de **rest van de munt** en serveer met de **limoenpartjes**.