



Koreaanse kipcarbonara

met gochujang en sesamzaadjes



ca. 25min



2 personen

Koreaanse kipcarbonara is misschien wel het gerecht waarmee we de grenzen van fusionkoken het verst proberen op te rekken. Maar geloof ons, deze is absoluut het proberen waard. Je maakt een fijne roerbak met kipdijfilets, Koreaanse chilipasta, noedels en lekker veel boter. Daarna meng je alles met een mengsel van eigeel en geraspte kaas en klaar ben je!

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g witte sesam ¹¹
- 2 kippendijfilets
- 1x verse groentemix
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 3el boter ⁷
- zout
- 15ml plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 44.3g, koolhydraten 93.7g, eiwit 36.3g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **kaas** fijn. Breek 1 ei en scheid het eiwit van het eigeel. Meng het eigeel en de **kaas** tot een crèmige massa in een grote kom. Je hebt het eiwit niet nodig.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe om plakken te voorkomen. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schep **100ml kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af en spoel ze om met koud water.



2. Kip aanbraden

Rooster de **sesam** in 1-2min goudbruin in een grote koekenpan of wok. Schep uit de pan en zet opzij. Dep de **kippdijfilets** droog en snijd ze in stukjes. Verhit de gebruikte pan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad de **kip** in ca. 2min per kant stevig aan en bestrooi met een flinke snuf zout.



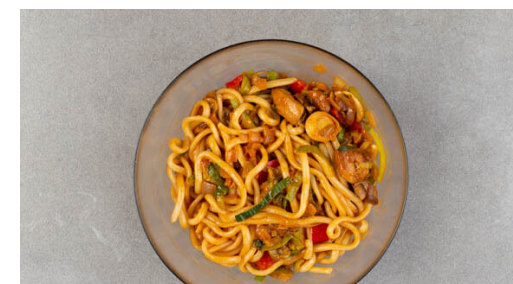
5. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** en **75ml kookwater** toe aan de pan en zet 'm terug op hoog vuur. Bak ca. 1min, voorzichtig omscheppend, tot alles gemengd is.



3. Groenten toevoegen

Voeg de **groentemix** en een flinke snuf zout toe en roerbak ca. 3min. Voeg de **sojasaus**, de **helft van de chilipasta** en 3el boter toe en bak ca. 1min, tot de **kip** gaar is en de boter gesmolten. Neem de pan van het vuur.



6. Saus afmaken

Stort de **roerbak** in de kom met het **eigeelmengsel** en roer kort en snel door, tot er een **romige saus** ontstaat. Voeg **meer kookwater** toe om het geheel smeùiger te maken. Verdeel de **noedelroerbak** over kommen en bestrooi met de **sesam** en de **bosui**.