



Naxi-geïnspireerde roerbak met kip

met komkommer en pinda's



ca. 30min



2 personen

Het historische koninkrijk van de Naxi ligt in de buurt van de Himalaya, een regio waar ze al duizenden jaren wonen. De eetcultuur van de Naxi is in deze tijd voortdurend veranderd en is uniek in China. Vandaag maak je een licht pittige roerbak met kipdijfilet en pinda's, die losjes geïnspireerd is op deze bijzondere eetcultuur.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 minikomkommer
- 1x babypaksoi
- 1 groene chilipeper
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 3 kippendijfilets
- 1 zakje maizena
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- 15g suiker
- 20ml plantaardige olie
- 30ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- keukenrasp
- 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.

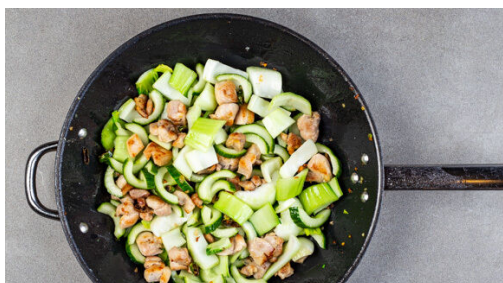
Voedingswaarde per portie

calorieën 1099kcal, vet 47.6g, koolhydraten 117.8g, eiwit 53.6g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de kern eruit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Snijd de **paksoi** in de lengte doormidden, snijd het **wit** in brede schijfjes en houd het **groen** apart.



4. Kip aanbraden

Verhit een wok of grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **kip** en **chilipeper** toe, bestrooi met een flinke snuf zout en braad in 3-4min rondom aan. Voeg de **komkommer** en **witte paksoi** toe en bak 2-3min mee.



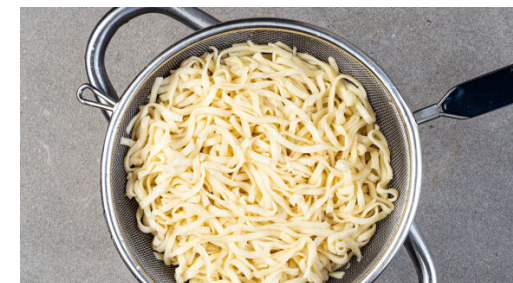
2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of druk door een knoflookpers. Schil de **gember** en rasp fijn. Dep de **kippdijfilets** droog en snijd ze in blokjes.



5. Saus maken

Meng de **maizena** met de **sojasaus**, 2el (rijstwijn)azijn en 3tl suiker.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **knoflook** en **gember** toe aan de pan en bak ca. 30sec mee. Voeg de **saus** en de **groene paksoi** toe en schenk 120ml water in de pan. Draai het vuur middelhoog en laat het geheel 3-5min pruttelen. Voeg de **noedels** toe en proef of je nog zout wil toevoegen. Verdeel de **roerbak** over de borden en bestrooi met de **pinda's**.