

DINNERLY



Hoisinkip met noedels en wortel en frisse komkommersalade met pinda's



20-30min



2 personen

Dit gerecht bestaat uit lekker stevige noedels met gebakken kipfilet en wortel. Wat het geheel bij elkaar brengt? Dat is natuurlijk onze favoriet uit de Chinese keuken: hoisinsaus! De dikke donkere saus van gefermenteerde sojabonen heeft een rijke, zoute en lichtzoete smaak en is enorm veelzijdig. En om die intense smaak te contrasteren, serveren we er ook nog een frisse komkommersalade met knapperige pinda's bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 1 minikomkommer
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 25ml sojasaus ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- 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 874kcal, vet 25.1g, koolhydraten 112.5g, eiwit 48.5g



1. Komkommersalade maken

Breng ruim gezouten water voor **3/4e van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Maak een **dressing** van 1el (wittewijn)azijn, 2tl plantaardige olie, 1/2tl suiker of honing en een snuf zout. Snij de **komkommer** in dunne plakjes en meng ze met de **dressing**. Hak de **pinda's** grof, hou **1el** apart en meng de **rest van de pinda's** door de **komkommersalade**.



2. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwers in plakken van ca. 0,5cm dik.



3. Vlees en wortel bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij het in repen van ca. 2cm breed en kruid met een snuf peper en zout. Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min, tot het bruin begint te worden. Voeg de **wortel** toe en bak nog 3-4min, tot alles gaar is.



4. Noedels toevoegen

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Roer de **hoisinsaus**, de **sojasaus**, de knoflook en 50ml water door de pan met **vlees** en laat ca. 2min zachtjes koken. Schep de **noedels** erdoor en verwarm ze kort in de **sous**. Voeg evt. wat **kookwater** toe, als de **sous** te dik wordt.



5. Afmaken en serveren

Breng het **noedelpannetje** op smaak met peper en zout. Schep samen met de **komkommersalade** op borden en garneer met de **rest van de pinda's**.



6. Groene extra's

De komkommersalade zorgt voor een lekker fris contrast met de gebakken noedels en malse kip. Wil je er nog meer groen aan toevoegen? Dan kun je er wat partjes limoen of gehakte koriander bij serveren.