



Kipfilet met karamelglaze

op udonnoedels met pindasaus en broccoli



ca. 20min



2 personen

Udonnoedels zijn niet alleen ideaal voor soepen, maar ook uitstekend in heerlijke wokgerechten. De romige pindasaus met sesam past goed bij de knapperige broccoli en malse kip. Die is lekker aromatisch en kruidig dankzij een rijke karamellaag van zoete en zoute sojasaus.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 limoen
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 50ml ketjap manis ⁶
- 300g udonnoedels ¹
- 1 kipfilet
- 1x broccoli
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef of 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), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

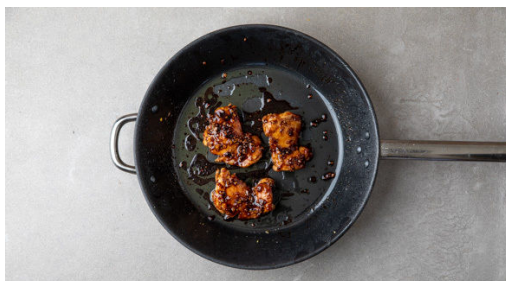
Voedingswaarde per portie

calorieën 907kcal, vet 40.3g, koolhydraten 80.0g, eiwit 50.5g



1. Groenten snijden

Schil en hak de **gember** fijn. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en dan in schuine reepjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pers de **limoen** uit. Meng **2tl limoensap** met de **pindakaas**, de **sesamolie**, de **helft van de sojasaus** (of meer naar smaak), **1el ketjap** en 1el olie.



4. Kip glaceren

Draai het vuur laag en schenk de **rest van de ketjap** over het **vlees**. Bak nog 3-5min, tot de **kip** een kleverig laagje heeft. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten. Maak de pan niet schoon.



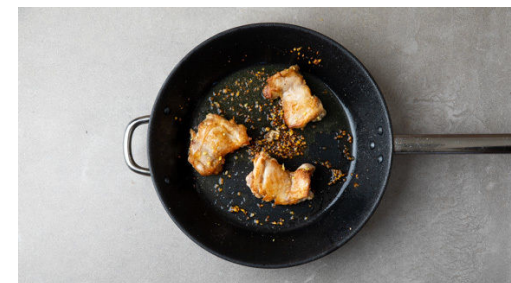
2. Noedels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** om met koud water.



5. Broccoli bakken

Snijd hapklare roosjes van de **broccoli**. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan en bak de **rest van de gember** ca. 30sec. Voeg de **broccoli** met 2-3el water toe, doe een deksel op de pan en stoof 3-4min. Neem het deksel van de pan en roerbak tot het water verdampt is.



3. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in 3-4 gelijke stukken. Wrijf ze in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **helft van de gember** ca. 30sec. Draai het vuur hoog, voeg de **kip** toe en bak in 3-4min per zijde goudbruin en gaar.



6. Noedels toevoegen

Doe de **noedels** met de **pindasaus** en de **helft van de sesam** bij de **broccoli** en warm alles in 1min op. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **sous** te binden. Snijd de **kip** in plakken en serveer ze bovenop de **roerbak**. Garneer met de **bleekselderij** en de **bosui** en bestrooi met de **rest van de sesam**.