

DINNERLY



Pikant noedelpannetje met kip en frisse komkommersalade met gember



ca. 30min



2 personen

Dit noedelpannetje met malse kipstukjes is mooi van kleur en lekker fris van smaak. We roerbakken de noedels in een zelfgemaakte tomatensaus, die door pikante chilipasta en kruidig komijnpoeder een heel bijzonder aroma krijgt. En de verkoelende komkommersalade maken we vandaag met verse gember, zodat ie licht pittig wordt, maar toch aangenaam fris blijft.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 2 tomaten
- 1 stukje verse gember
- 1x kipstukjes
- 1x Koreaanse chilipasta^{1,6}
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 minikomkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2tl suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 571kcal, vet 17.6g, koolhydraten 92.4g, eiwit 13.8g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook **3/4e van de noedels** in 3-5min beetgaar (zie ook stap 6). Schep **150ml kookwater** uit de pan. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



2. Vlees bakken

Snij de **tomaten** in dunne parten. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een grote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg het **vlees** met een flinke snuf zout toe en bak in 2-3min goudbruin. Roer niet te vaak, zodat het mooi bruin wordt.



3. Saus koken

Voeg de **tomaat** toe aan de pan en bak ca. 4min, tot ie zacht wordt. Voeg dan de **helft van de chilipasta** (of meer naar smaak), de **helft van de gember** en de knoflook toe en bak nog ca. 1min. Schenk **100ml kookwater** met de **helft van het komijnpoeder** erbij en breng al roerende aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 5min zachtjes koken, tot er een dunne **saus** ontstaat.



4. Komkommersalade maken

Los 2tl suiker en een flinke snuf zout op in 3el (wittewijn)azijn. Meng de **rest van de gember** erdoor en breng evt. op smaak met meer suiker. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 0,5cm. Meng de **komkommer** met de **gemberazijn**.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de pan met **kip** met roerbak 1-2min, tot alles goed vermengd en opgewarmd is. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng het **noedelpannetje** op smaak met zout en serveer met de **komkommersalade**.



6. Noedels koken als een pro

Je ontvangt de noedels in blokvorm in je Dinnerlybox. Om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig garen kun je ze het beste tijdens het koken met twee vorken of een tang voorzichtigjes uit elkaar trekken.