



Gepocheerde gemberkip

met rijstnoedels en koriander-pindasaus



20-30min



2 personen

Wist je dat pinda's onder de grond groeien? Officieel zijn pinda's dus geen noten, maar de zaden van de pindaplant. Daarom worden ze ook wel aardnootjes genoemd. Wij zijn er in ieder geval dol op en verwerken ze graag in onze gerechten. Dit keer als topping voor de gepocheerde kip én als onderdeel van een Aziatische pesto met koriander.

Wat je van ons krijgt

- 150g rijstnoedels
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 kipfilet
- 1 zakje sriracha
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

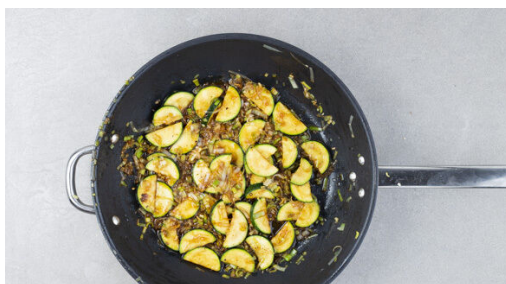
Voedingswaarde per portie

calorieën 790kcal, vet 32.4g, koolhydraten 77.0g, eiwit 43.9g



1. Noedels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en neem de pan van het vuur. Laat ca. 8min garen en giet af. Spoel om met koud water en laat uitlekken.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **prei**, **courgette** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 4min. Meng de **sriracha** met de **sojasaus**, **knoflook** en 1/2tl suiker en voeg de **sous** toe aan de pan. Bak het geheel nog 1-2min.



2. Groenten snijden

Breng 250ml gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn. Snijd de **courgette** en de **prei** in de lengte door de helft en dan in plakjes. Houd **1 handje prei** apart voor de **sous**



5. Saus maken

Doe de **koriander** met de **apartgehouden prei**, de **rest van de gember**, de **helft van de pinda's**, 1el olie, 1el azijn, 4el water en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



3. Kip pocheren

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Voeg met de **helft van de gember** toe aan het kokende water en pocheer 6-8min. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **kip** af. Doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de **roerbak** en warm ze kort op. Voeg evt. wat **kookwater** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Snijd de **kip** in dunne plakken en serveer op de **roerbak**. Schenk de **sous** erover en bestrooi met de **rest van de pinda's**.