

DINNERLY



Glasnoedels met kip en paksoi met geroosterde kokosnippers



ca. 25min



2 personen

Dek de tafel maar vast, want dit gerecht is in een mum van tijd klaar. Je mengt zachte glasnoedels met kruidige sojasaus, knapperige paksoi en malse kip, en als topping strooi je er geroosterde kokosnippers over. Makkelijk, snel en overheerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g glasnoedels
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 kipfilet
- 1 rode ui
- 1 paksoi
- 25ml sojasaus ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

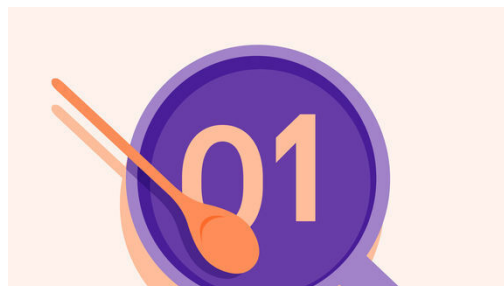
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

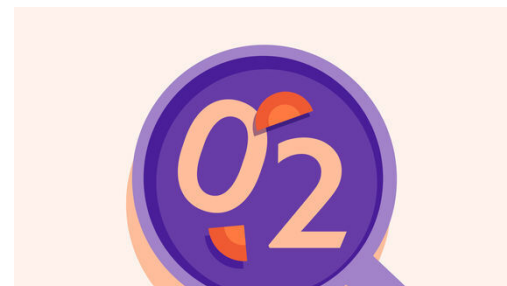
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 500kcal, vet 16.2g, koolhydraten 52.2g, eiwit 33.6g



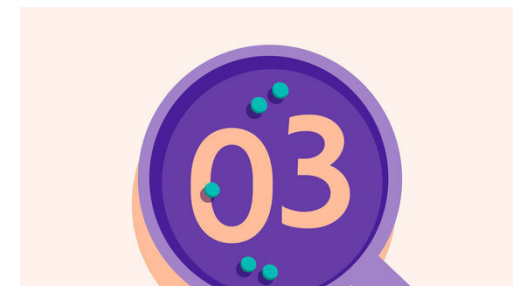
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



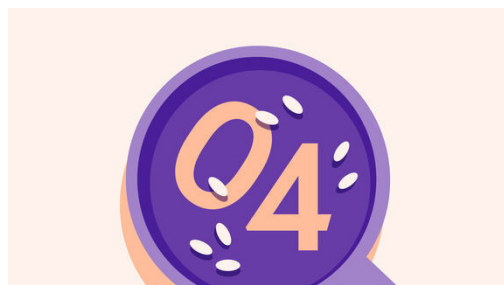
2. Kokosnippers roosteren

Verhit een grote koekenpan zonder vet op middelhoog vuur. Rooster de **kokosnippers** in 1-2min goudbruin en haal ze dan uit de pan. De pan gebruiken we zo weer.



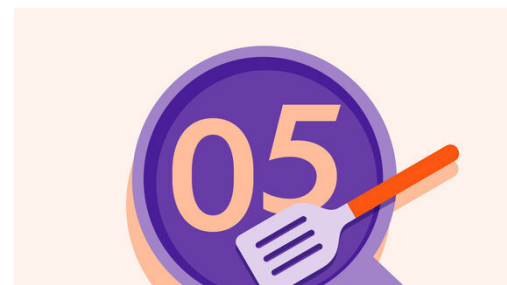
3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in stukken van ca. 2cm. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur en bak het **vlees** 3-4min. Voeg een snuf peper en zout toe. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



4. Groenten toevoegen

Voeg de **ui**, de knoflook en een snuf peper en zout toe aan de pan en bak 3-4min mee. Snij de **paksoi** overdwars in repen van ca. 3cm breed. Hou het **witte** en **groene deel** apart. Voeg het **witte deel** toe aan de pan met **vlees** en bak 4-5min, tot het **vlees** gaar is.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels**, het **groene deel van de paksoi**, de **sojasaus**, 1el azijn en 25ml water toe aan de pan. Schep door en laat 1-2min zachtjes koken, tot de **paksoi** geslonken is. Schep de **noedels** met **kip** en **paksoi** op borden en garneer met de **kokosnippers**.



6. Warm en koud

Dit gerecht is ook heerlijk als koude salade. Laat het gewoon in de koelkast afkoelen en verheug je op lekker verkoelend avondeten. Of neem het mee naar kantoor of een picknick.