



Pekingkip met hoisinsaus

met paksoi, rode peper en komkommer



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je een klassiek Aziatisch gerecht met een kleine fusion twist. Je hebt vast wel eens pekingeend op, dus houd die smaken in je achterhoofd. Wij vervangen de eend voor shredded kip en serveren het geheel in Mexicaanse wraps, in plaats van op Chinese flensjes. Voor extra groenten roerbak je er paksoi met knoflook en chilipeper bij.

Wat je van ons krijgt

- 3 kippendijfilets
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 1 rode chilipeper
- 1 teen knoflook
- 1 paksoi
- 1 minikomkommer
- 2 bosuien
- 1 zakje sesamolie ^{1,6,11}
- 1x wraps ¹
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- koekenpan of wok
- aluminiumfolie

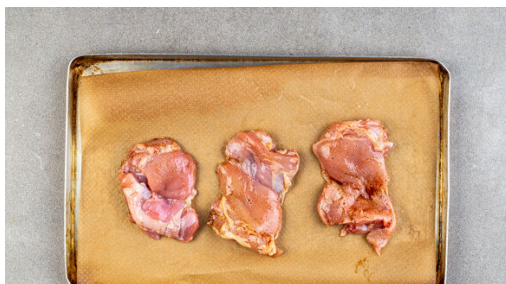
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 791kcal, vet 43.8g, koolhydraten 63.8g, eiwit 40.1g



1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **kippendijfilets** droog en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Wrijf in met 1el plantaardige olie, de **helft van de Chinese vijfkruidenmix** en een snuf zout en peper. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



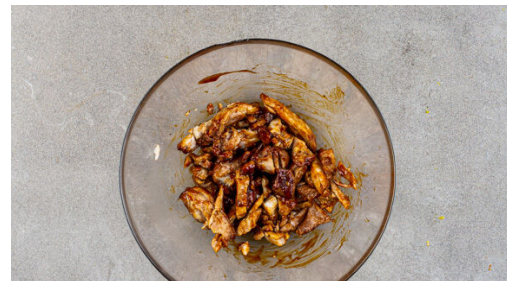
4. Wraps opwarmen

Stapel de **wraps** op en wikkel ze in aluminiumfolie. Warm in 2-3min op in de oven. Heb je een magnetron, warm de **wraps** dan zonder aluminiumfolie op 800W in 35-40sec op.



2. Groenten snijden

Snijd de **chilipeper** in dunne ringen, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd het **wit van de paksoi** in schijfjes en het **groen** in brede repen. Snijd de **komkommer** in de breedte doormidden en dan in dunne staafjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen.



5. Kip afmaken

Trek de **kippendijfilets** uit elkaar met twee vorken en meng ze met de **hoisinsaus**.



3. Paksoi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en de **sesamolie**. Bak de **rode peper** en **knoflook** ca. 1min en voeg de **witte paksoi** toe. Roerbak 1-2min, voeg de **groene paksoi** toe en roerbak nog ca. 2min. Bestrooi met een snuf zout en peper.



6. Wraps vullen

Vul de **wraps** naar smaak met de **kip**, **komkommer** en **bosui**. Vouw dicht en serveer met de **paksoi**.