



Balinese kipsalade

met glasnoedels en verse munt



ca. 20min



2 personen

Het hoogtepunt van deze salade is zonder twijfel de dressing. Je braadt de met curry madras gekruide kip en dat braadvet vormt vervolgens de basis voor de dressing. Je voegt er vers limoensap, vissaus, verse munt en een snufje suiker aan toe en klaar is je smaakbom. Om het af te maken bestrooi je de salade met geroosterde pinda's en kokosschaafsel.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 10g verse munt
- 100g glasnoedels
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje vissaus ⁴
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 500g verse nasigroenten

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

vis (4), pinda's (5), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 34.4g, koolhydraten 82.3g, eiwit 37.3g



1. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en wrijf 'm in met de **curry-madraskruiden** en 1el plantaardige olie. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur en braad de **kip** in 3-5min per kant goudbruin en gaar. Hak intussen de **muntblaadjes** fijn. Neem de **kip** uit de pan en houd de pan met **braadvet**.



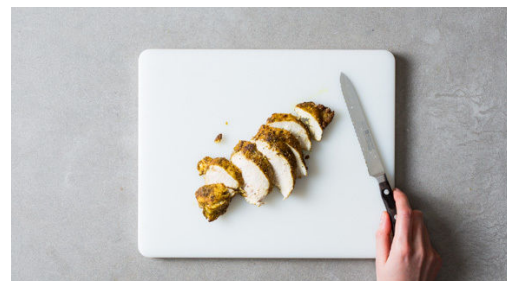
4. Pinda's & kokos roosteren

Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pinda's** en **geschaafde kokos** in 1-2min goudbruin. **Let op:** de **pinda's** en **kokosvlokken** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen.



2. Noedels garen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **noedels** toe en laat ze 3-5min garen. Giet af en hussel om met 1tl plantaardige olie. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes.



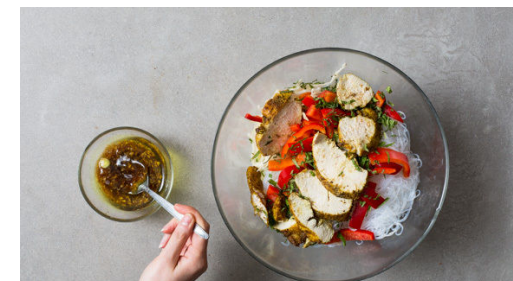
5. Kip snijden

Snijd de **kipfilet** in plakken.



3. Dressing kloppen

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van **1-2tl limoensap** met het **braadvet**, **2tl vissaus**, 1el plantaardige olie, de **knoflook** en 1tl suiker. Proef en breng evt. verder op smaak met **vissaus**, zout en suiker.



6. Salade afmaken

Hussel de **noedels** om met de **helft van de nasigroenten**, de **paprika**, de **munt** en de **kip**. Meng met de **dressing**, schep op de borden en bestrooi met de **pinda's** en **kokos**.