



V2: Noedels met malse bio-kip en pindasaus

met komkommer, pinda's en bleekselderij



ca. 25min



2 personen

Geen zin om lang in de keuken te staan? Dan is deze lauwwarme noedelsalade het perfecte recept. Je gooit heel even de wok aan om de kip en een deel van de groenten te roerbakken, maar verder verricht je alleen wat snijwerk en draai je een snelle pindasaus in elkaar. Op het laatst is het een kwestie van alles even door elkaar husselen en je kunt aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 teen knoflook
- 1 komkommer
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1x biologische kipstukjes
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1½tl honing
- zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 858kcal, vet 40.4g, koolhydraten 73.7g, eiwit 49.5g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Schaaf de **komkommer** in dunne schijfjes. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen en de **bleekselderij** in schuine plakjes.



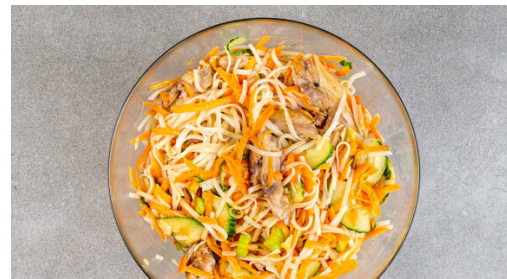
4. Kip en groenten bakken

Dep de **kipstukjes** droog. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie en voeg de **kip**, de **helft van de wortel** en de **helft van de bleekselderij** toe. Roerbak 6-7min, tot de **kip** gaar is en bestrooi met een flinke snuf zout.



2. Pindasaus maken

Meng de **knoflook sojasaus** en **pindakaas** met 2el plantaardige olie, 2el azijn en 1½tl honing.



5. Pindasaus toevoegen

Hussel de **roerbak** om met de **noedels**, de **rest van de wortel**, de **helft van de komkommer** en de **pindasaus**.



3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Laat de **noedels** uitlekken in een vergiet en laat schrikken met koud water.



6. Garneren en serveren

Verdeel de **noedelsalade** over kommen en serveer met de **rest van de bleekselderij** en **komkommer**. Bestrooi met de **bosui** en de **pinda's**.