

DINNERLY



Express+ Noedelpannetje met kip met groente en hoisinsaus



ca. 20min



2 personen

Bij Dinnerly houden we van noedels in alle soorten en maten. Naast Italiaanse pasta hebben ook Aziatische noedels een speciaal plekje in ons hart. Neem bijvoorbeeld deze lekker stevige brede versie. Vandaag serveren we ze geroerbakt met malse kip, veel groente en heerlijke hoisinsaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 1 tomaat
- 250g Oost-Aziatische kipreepjes ^{1,6}
- 250g verse nasigroente
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 bosui
- 1 zakje sesamololie ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

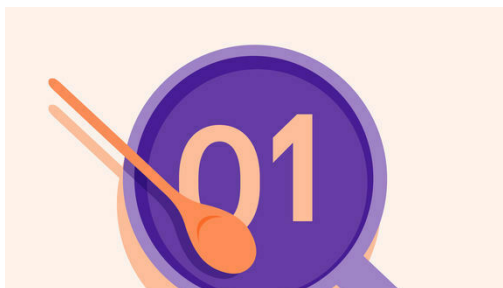
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

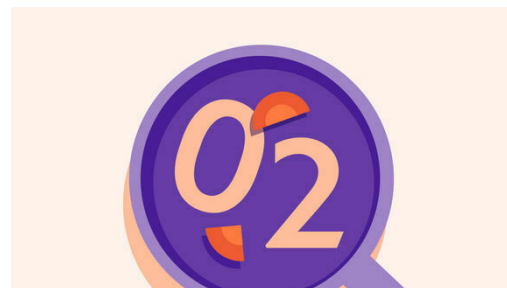
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 696kcal, vet 22.1g, koolhydraten 96.0g, eiwit 29.1g



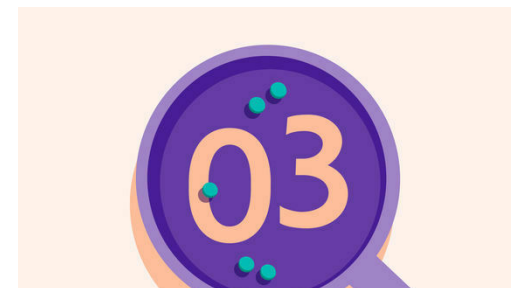
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor $\frac{3}{4}$ van de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg $\frac{3}{4}$ e van de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



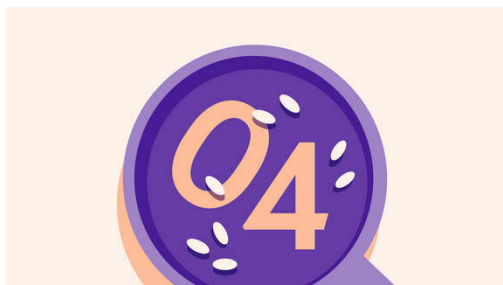
2. Vlees en tomaten bakken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in grove stukken. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** en de **tomaat** 2-3min, tot het **vlees** bruin begint te worden. Kruid met peper en zout.



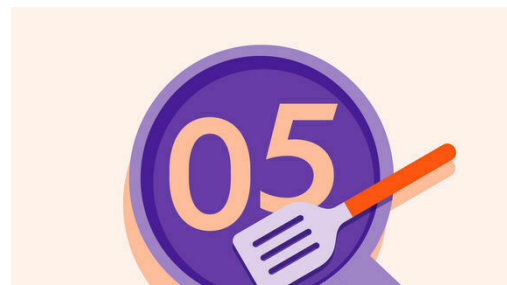
3. Groente en saus toevoegen

Voeg de **groentemix** toe, verlaag het vuur tot medium hoog en bak de **groente** al roerend 4-5min mee. Voeg de **hoisinsaus**, 1el azijn en 100ml water toe en meng goed.



4. Noedels toevoegen

Snij de **bosui** in dunne ringen. Voeg de **noedels** toe aan de pan en meng met de **groente** en het **vlees**. Breng op smaak met peper, zout en azijn. Voeg evt. wat eetlepels water toe als de **sous** te dik wordt.



5. Afmaken en serveren

Bestrooi het **noedelpannetje** met de **bosui**, besprenkel met de **sesamololie** en serveer.



6. Smaakwonders

Met de juiste smaakmakers kun je van een paar simpele ingrediënten al een feestmaal maken. Dit gerecht is daar een goed voorbeeld van. Om nog meer smaak toe te voegen kun je 1-2 tenen knoflook fijnsnijden en met het vlees meebakken.