



Supersnel V1: Gemberkip met champignons

met paksoi op noedels met cashews

Het kipgerecht van vandaag ligt niet alleen vliegensvlug op je bord, maar het is ook nog eens super lekker. De kipfiletblokjes en voorgesneden champignons worden kort gegaard in een kruidige gemberwoksau en geserveerd met paksoi, heerlijke noedels en knapperige cashews. Dat wordt gegarandeerd genieten van elke hap!



binnen 20min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1x babypaksoi
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 1x kipstukjes
- 200g champignonplakjes
- 100ml gemberwoksaus ^{1,3,4,5}
- 25g gezouten cashewnoten ^{2,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (2), sesamzaad (3), soja (4), sulfieten (5), noten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 921kcal, vet 31.8g, koolhydraten 114.8g, eiwit 47.5g



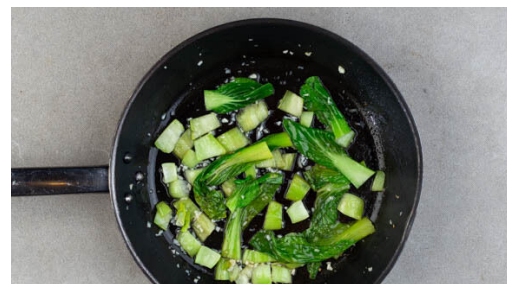
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Laat de **bladeren van de paksoi** heel, snijd het **witte deel** in stukjes van ca. 1cm. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



4. Champignons meebakken

Voeg de **champignonplakjes** ook toe en schenk de **gemberwoksaus** en 2el water in de pan. Leg een deksel op de pan en laat 2-3min garen op middelhoog vuur, tot de **champignons** zacht zijn en het **vlees** gaar is.



2. Paksoi bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak het **wit van de paksoi** en de **knoflook** ca. 2min. Voeg het **groen van de paksoi** met ½tl zout, 1el azijn en 2el water toe, leg een deksel op de pan en laat 3-4min garen. Neem de **paksoi** uit de pan en houd afgedekt warm.



5. Noedels koken

Doe de **noedels** in het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet de **noedels** af en laat schrikken met koud water. Hak ondertussen de **cashews** grof.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardig vuur en bak het **vlees** ca. 2min. Voeg dan de **bosui** toe en bak ca. 1min mee. Breng op smaak met ½tl zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **noedels** over diepe borden en top met de **paksoi** en het **vlees** met de **champignons**. Bestrooi met de **cashews**.