

DINNERLY



Express+ Koreaanse kipstoofpot met udonnoedels en kleurrijke groente



binnen 20min



2 personen

Als het snel klaar is en heerlijk smaakt, dan is het waarschijnlijk van Dinnerly: malse kip, zachte udonnoedels en kleurrijke groente in een prachtige bouillon. En dat alles geïnspireerd door de Koreaanse keuken, gekruid met gembersaus en chilipeper. Voor het oog en de bijzondere smaak top je het af met sesamzaadjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x kipstukjes
- 450g verse groentemix
- 100ml gemberwoksau ^{1,6,11,12}
- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 zakje sesam ¹¹
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

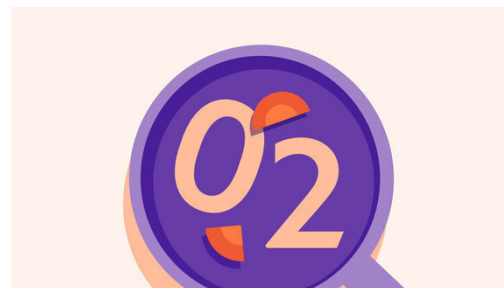
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 738kcal, vet 19.6g, koolhydraten 102.3g, eiwit 38.8g



1. Vlees bakken

Breng in een waterkoker 600ml water aan de kook. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak het **vlees** 3-4min. Kruid met een snuf zout.



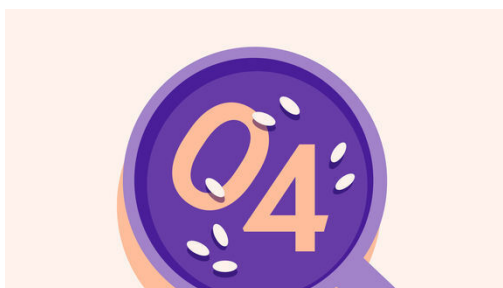
2. Groente bakken

Voeg de **groente** toe aan de pan met **vlees** en bak ca. 2min mee tot alles lichtbruin is.



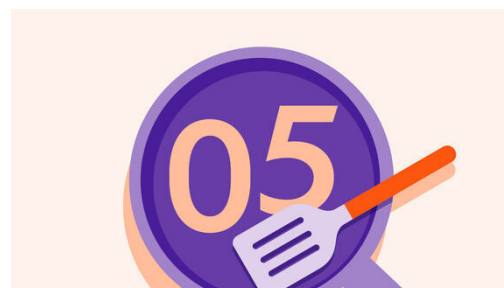
3. Stoofpot sudderen

Giet het kokende water in de pan, roer de **woksau** erdoor en laat afgedekt op middelhoog vuur ca. 7min sudderen. Voeg de **udonnoedels** toe en laat de **stoofpot** nog ca. 3min doorsudderen. Roer af en toe door.



4. Sesam roosteren

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **sesam** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Kruiden en serveren

Haal de **stoof** van het vuur en roer er **1tl chilipasta** en 1tl azijn door. Proef en breng verder op smaak met meer **chilipasta** en zout. Schep in diepe borden en serveer bestrooid met de **sesam**.



6. Smaakkrachtpatser

Knoflook is een zeer populair ingrediënt in de Koreaanse keuken. Als je de typische gewoonten van het land wilt volgen, pel dan 1-2 teentjes en snij ze fijn. Voeg ca. 30sec voor de groente toe aan de pan en laat het knisperen van smaak.