



Indonesische salade met kip

en appel en sambal-limoendressing



20-30min



2 personen

Deze bijzonder lekkere salade met dressing van tamarinde, sambal en limoen vind je in Indonesië op de kaart als rojak. Typierend voor de rojak is dat je er zowel groenten als fruit in stopt en het geheel op smaak brengt met een zoetzure dressing. In deze Marley Spoon-versie combineert chef Martina frisse appel, knapperige radijs en pittige kip voor een makkelijk en gezond bordje heerlijkheid!

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 appel
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 100g noedels
- 1x kipstukjes
- 1 limoen
- 1 zakje tamarindepasta
- 1 zakje sambal oelek
- 10g verse munt
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet
- waterkoker
- fijne keukenrasp

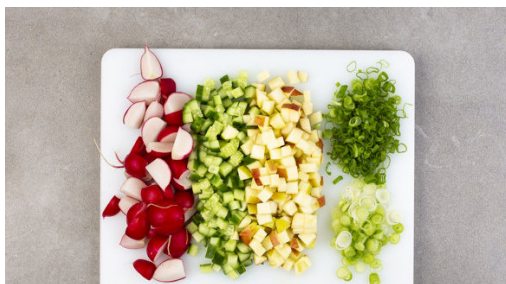
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 642kcal, vet 20.1g, koolhydraten 73.8g, eiwit 35.9g



1. Ingredienten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **minikommer** in kleine blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in kleine blokjes. Verwijder het loof en snijd de **radijsjes** in vieren. Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** in dunne ringen, houd van elkaar gescheiden.



4. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn. Snijd de **limoen** doormidden, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **tamarindepasta** in een kommetje met **1el sambal oelek** (of meer als je van pittig houdt), **1tl limoenrasp**, **1el limoensap**, 1el honing of suiker, 1el olijfolie, 1el water en een snufje zout.



2. Noedels koken

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en schenk het gekookte water erbij, zodat ze net onderstaan. Laat in 2-3min gaar wellen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



5. Garnering voorbereiden

Pluk de **muntblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Hak de **pinda's** grof.



3. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kipstukjes** met een snuf zout toe. Bak ze 2-3min zonder de **kipstukjes** te bewegen. Schep de **kip** om en bak nog eens 2-3min zonder te roeren. Voeg de **witte bosuiringen** toe en roerbak 1-2min mee tot de **kip** gaar is en de **bosui** zacht.



6. Salade mengen

Doe de **noedels** met de **komkommer**, **appel**, **radijs**, **2/3e van de munt** en **2-3el dressing** in een grote kom en hussel voorzichtig om. Meng de **kip**, **groene bosuiringen** en **rest van de dressing** en roer dit ook door de **salade**. Schep de **salade** op en bestrooi met de **pinda's** en **rest van de munt**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.