



Sesam-hoisinkip

met groentewok en komkommer



ca. 20min



2 personen

Aziatische wokgerechten lenen zich goed voor avonden waarop je weinig tijd en zin hebt om te koken. Daarom zetten we je graag dit snelle, smakelijke en verrassende gerecht voor. Denk aan: Pekingeeend, maar dan met kip. De sticky glaze van hoisin, chilibonenpasta en sojasaus zorgt namelijk voor de bekende Pekingsmaak. De crunchy salade van komkommer en de meegewokte Oosterse groenten doen de rest. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 250g noedels ¹
- 1x kipstukjes
- 2 zakjes hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x verse groentemix: Chinese kool, paprika & taugé
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Thaise chilipeperpasta ^{2,6}
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- dunschiller of kaasschaaf
- vergiet
- grote wok of koekenpan
- middelgrote kookpan

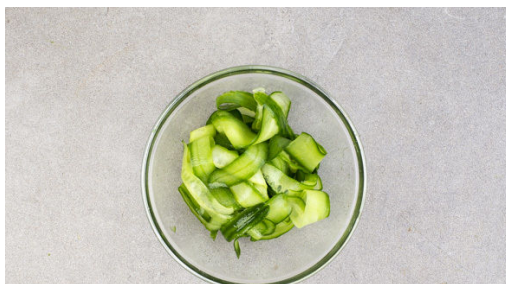
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 712kcal, vet 17.5g, koolhydraten 93.1g, eiwit 44.6g



1. Komkommerpickle maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **minikomkommer** te schaven. Doe de **komkommerlinten** in een kom met 1-2el azijn, 1-2tl suiker en een snuf zout. Roer door en zet opzij.



4. Groenten wokken

Verhit 1el plantaardige olie in de gebruikte pan op middelhoog vuur. Roerbak de **verse groentemix** met een flinke snuf zout in 3-4min zacht.



2. Noedels koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook, voeg **2/3e van de noedels** (of meer) toe en kook ze in 3-5min net beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** in een vergiet om met koud water.



5. Saus maken

Meng in een kommetje **1-2el komkommerpicklewater** met de **sojasaus**, **1el Thaise chilipeperpasta** en de **hoisinsaus**. Houd je van pit? Voeg dan **meer chilipeperpasta** toe. Je kunt de **pasta** ook voor een andere Aziatische dressing bewaren.



3. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan. Roerbak de **kipstukjes** met een snuf zout en peper op middelhoog vuur in 2-3min rondom goudbruin. Voeg **1-2el hoisinsaus** toe en bak al roerend 2min tot de **kip** met een laagje **sous** bedekt is. Schep de **kip** uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon.



6. Wok afmaken

Voeg de **kipstukjes**, **noedels** en **sous** aan de wok toe en roerbak nog 1min. Voeg indien nodig een scheutje **kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Proef en breng de **roerbak** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **roerbak** met de **komkommerpickle** en bestrooi hem met de **zwarte sesam**.