



Chinese kip hoisin

met spaghetti, aubergine en paksoi



ca. 25min



2 personen

Groot of klein - wie houdt er nou niet van spaghetti?! Maar onze culinaire reis van vandaag gaat niet naar Italië, maar naar China. De kleurrijke smaakbeleving van malse kipreepjes, aubergine, paksoi en bosuitjes wordt kruidig gecombineerd met zoete hoisinsaus. De finishing touch: knapperige pinda's. Iedereen zegt gewoon: mmmm!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische spaghetti ¹
- 1 grote aubergine
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 ui
- 1 bosui
- 1x babypaksoi
- 250g Oost-Aziatische kipreepjes ^{1,4}
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 50ml hoisinsaus ^{1,3,4}
- 25g gezouten pinda's ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

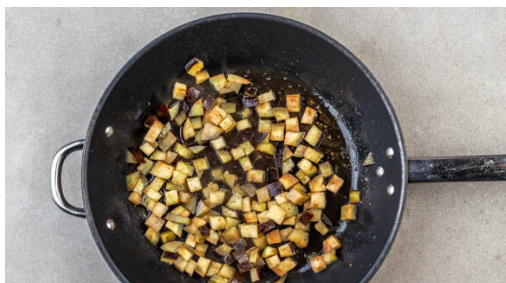
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 979kcal, vet 42.0g, koolhydraten 111.5g, eiwit 36.9g



1. Aubergine bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd ondertussen de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie en 150ml water en bak de **aubergineblokjes** in 8-10min zeer zacht. Kruid met een snuf peper en zout en schep uit de pan. De pan gebruiken we zo weer.



4. Vlees braden

Verhit de koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en braad het **vlees** 2-3min aan tot het kleur begint te krijgen. Voeg de **knoflook**, **gember**, **ui**, **witte bosui** en de **paksoireepjes** toe. Kruid met een snuf zout en bak nog 2-3min, tot de **ui** glazig is.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



5. Pasta toevoegen

Voeg de **pasta** en de **aubergine** toe aan de pan en bak 2-3min mee. Voeg de **rest van de bosui** en de **paksoibladeren** toe en blus af met de **sojasaus** en 1el lichte azijn. Voeg de **hoisinsaus** met **2-3el pastawater** toe en meng goed.



3. Groente snijden

Pel de **knoflook** en snijd heel fijn. Schil ca. $\frac{1}{3}$ van de **gember** en snijd ook fijn. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd het **wit van de bosui** in stukjes van ca. 0,5cm en snijd het **groen** in dunne ringen. Laat de **groene paksoibladeren** heel, snijd het **witte deel** in reepjes van ca. 1cm.



6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** grof. **Tip:** prik een gaatje in het zakje, wikkel het zakje in een keukendoek en verkruiemel de **pinda's** met een zware pan. Verdeel de **kip hoisin** over borden en bestrooi met de **pinda's**.