



Biologische gemberkip met champignons

met paksoi op volkoren noedels met cashews



binnen 20min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 250 biologische volkoren mie ¹
- 1x babypaksoi
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 1x biologische 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
- 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), zwaveldioxide en sulfieten (5), noten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 25.4g, koolhydraten 117.2g, eiwit 53.5g



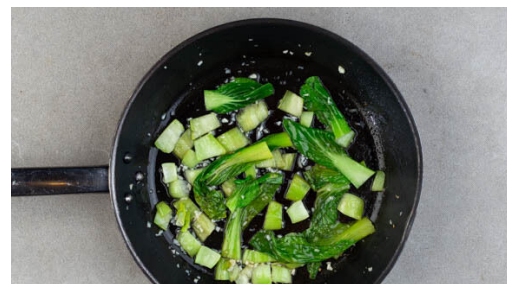
1. Groente snijden

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



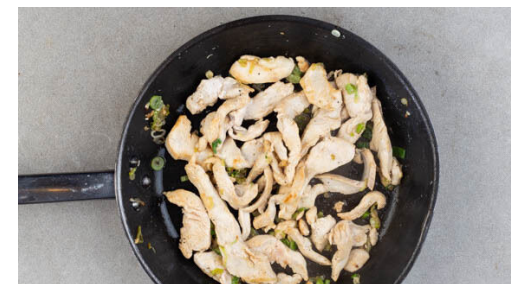
2. Paksoi bakken

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 in een vergiet en spoel af met koud water. Hak ondertussen de **cashews** grof.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. 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. Kruid met ½tl peper en ½tl zout.



6. Afmaken en serveren

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