



Koreaanse carbonara met kip

met kaas en sesam



ca. 20min



2 personen

Koreaanse kipcarbonara is misschien wel het gerecht waarmee we de grenzen van fusionkoken het verst proberen op te rekken. Maar geloof ons, deze is absoluut het proberen waard. Je maakt een fijne roerbak met kippendijfilets, Koreaanse chilipasta, noedels en lekker veel boter. Daarna meng je alles met een mengsel van eigeel en geraspte kaas en klaar ben je!

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ²
- 1 blokje Italiaanse kaas ³
- 3 kippendijfilets
- 450g verse groentemix
- 25ml tamari-sojasaus ⁵
- 25g Koreaanse chilipasta ^{2,5}
- 1 bosui
- 1 zakje sesam ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 3el boter ³
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Sesamzaad (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1073kcal, vet 57.5g, koolhydraten 93.3g, eiwit 49.9g



1. Saus voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Rasp de **kaas** fijn. Breek voorzichtig 1 ei en scheid het eiwit van het eigeel. Meng in een grote kom het eigeel met de **kaas** tot een pasta. Het eiwit gebruiken we hier niet.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe door om ze van elkaar te halen. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou apart. Spoel de **noedels** dan in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



2. Vlees aanbraden

Dep het **vlees** droog en snijd in stukjes van 2-3cm. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** in ca. 2min per kant aan en kruid met een flinke snuf zout.



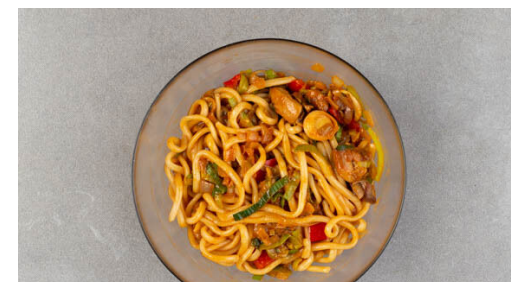
5. Noedels mengen

Voeg de **noedels** en **75ml kookwater** toe aan de koekenpan, meng voorzichtig met de **groente** en het **vlees** en verwarm ca. 1min op hoog vuur.



3. Groente meebakken

Voeg de **groentemix** en een flinke snuf zout toe en roerbak ca. 3min. Voeg de **tamari-sojasaus**, de **helft van de chilipasta** en 3el boter toe en bak ca. 1min, tot het **vlees** gaar is en de boter gesmolten. Neem de pan van het vuur.



6. Saus afmaken

Voeg de **roerbak** toe aan de kom met het **eigeelmengsel** en roer kort en snel door, tot er een **romige saus** ontstaat. Voeg evt. **meer kookwater** toe om de **saus** te binden. Verdeel de **noedelroerbak** over diepe borden, bestrooi met de **sesam** en de **bosui** en serveer.