



SUPERSNEL



## Spicy sambal kip-salade

met wokgroenten en pindasaus



ca. 20min



2 personen

Zin in een bord vol smaken, maar geen zin om al te lang in de keuken te staan? Dan is dit recept echt iets voor jou! De kipstukjes marineer je in sambal en mix je vervolgens met knapperig gewokte groenten en een zelfgemaakte dressing van pindakaas, sojasaus en limoensap. Voeg daar noedels, pinda's en bosui aan toe en je hebt een goddelijke combinatie die ook nog eens supersnel op tafel staat!

## Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 zakje sambal oelek
- 100g noedels
- 1 limoen
- 1 zakje pindakaas <sup>5</sup>
- 1 sachet sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 bosui
- 1 zakje pinda's <sup>5</sup>
- 1x verse groentemix: Chinese kool, paprika & taugé

## Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- honing of suiker

## Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- 2 kleine kookpannen
- maatbeker
- waterkoker
- zeef

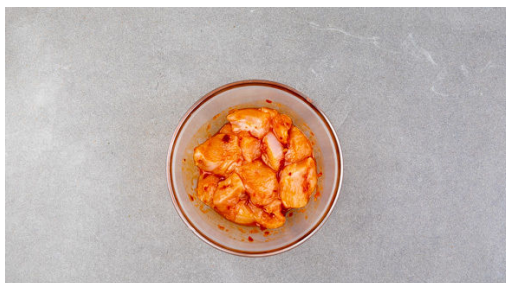
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 664kcal, vet 28.2g, koolhydraten 52.0g, eiwit 47.2g



### 1. Kip marineren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Meng de **kipstukjes** in een kom met de **helft van de sambal oelek**, 1el plantaardige olie en een snuf zout. Zet de **kip** opzij om te marineren.



### 2. Noedels garen

Schenk het gekookte water in een kleine kookpan en voeg de **noedels** toe. Laat 2-3min wellen tot ze net gaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** in een zeef met koud water om. Laat uitlekken.



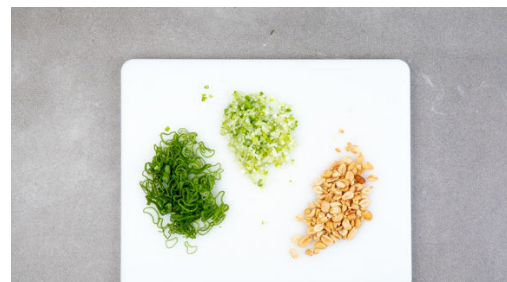
### 3. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Doe de **pindakaas** met de **sojasaus**, **rest van de sambal**, het **limoensap**, 1el honing of suiker, 1el plantaardige olie en 100ml water in een kleine kookpan. Verwarm al roerend op middelhoog vuur en kook zachtjes 1-2min tot de **saus** egaal en ingedikt is. Neem de pan van het vuur. Voeg evt. een beetje water toe voor een dunnere **saus**.



### 4. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en roerbak de **kipstukjes** 6-7min totdat ze gaar zijn. Schep de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 6.



### 5. Smaakmakers voorbereiden

Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in ringetjes. Hak de **pinda's** grof.



### 6. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan of wok op hoog vuur en bak het **wit van de bosui** 30sec. Voeg dan de **groentemix** met een snuf zout toe en roerbak 2-3min. Roer de **noedels** en **saus** door de **groenten**, voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Schep de **roerbak** op en verdeel de **kip** erover. Bestrooi met de **pinda's** en de **bosuiringen**.