



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: Pekingeend, maar dan met kip. De sticky glaze van hoisin, pittige Koreaanse chilipeperpasta en sojasaus zorgt namelijk voor de bekende Pekingsmaak. De crunchy salade van komkommer en meegewokte Oosterse groenten doen de rest. Top!

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 chilipasta ^{2,6}
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

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

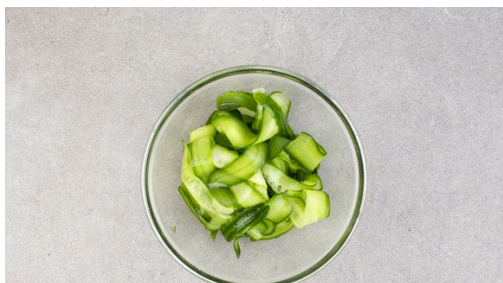
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 713kcal, vet 19.6g, koolhydraten 93.3g, eiwit 39.6g



1. Komkommerpickle maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de **minikomkommer**. Doe de linten 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.



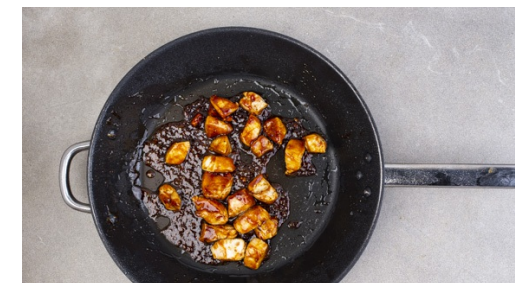
2. Noedels koken

Doe het zojuist gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook er **2/3e van noedels** in 3-4min in gaar. Gebruik meer **noedels** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** in een vergiet om met koud water.



5. Saus maken

Meng **1-2el komkommerpicklewater** met de **sojasaus, hoisinsaus** en **1el chilipasta**. Houd je van pit? Voeg dan **meer van de chilipasta** toe of bewaar 'm voor een andere (Aziatische) dressing.



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 mee. Schep de **kip** op een bord en veeg de pan schoon.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **kip, noedels** en **saus** aan de wok toe en roerbak nog 1min. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen en breng de **roerbak** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **roerbak** met de **pickle** en bestrooi hem met de **sesam**.