



Bang Bang-kip met noedels

en paksoi, gember en bosui



ca. 20min



2 personen

Kip Bang Bang is een traditioneel Maleisisch recept waarbij je de kip op smaak brengt met een saus van onder andere zoete chilisaus, pindakaas en sojasaus. Deze zachte, licht pittige saus geeft een hemelse twist aan je kip. Daarom werd het hoog tijd voor onze eigen versie! Erbij serveren we gewokte groenten en lichte noedels, afgetopt met bosuiringetjes voor een echt Aziatische smaakbeleving.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 paksoi
- 1x kipstukjes
- 1 limoen
- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje sojasaus^{1,6}
- 3 zakjes zoete chilisaus
- 250g noedels¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- dunschiller
- fijne keukenrasp
- grote wok of koekenpan
- middelgrote kookpan
- vergiet

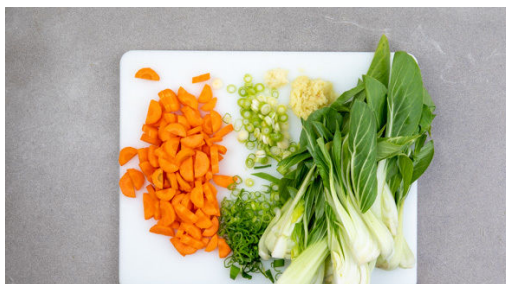
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 906kcal, vet 21.9g, koolhydraten 123.5g, eiwit 52.2g



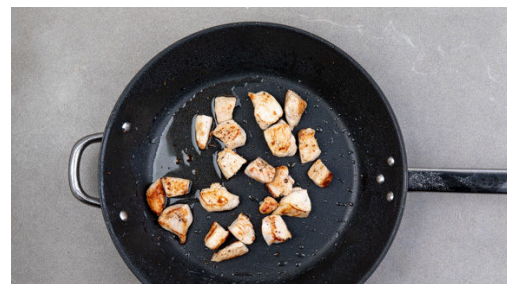
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Snijd **wit** en het **groen van de bosui** gescheiden van elkaar in dunne ringen. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd **paksoi** in de lengte in dunne repen.



4. Noedels koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg een snuf zout toe. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg dan de **noedels** toe. Kook ze in 3-4min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



2. Kip bakken

Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan. Roerbak de **kipstukjes** 3-4min tot ze zijn dichtgeschroeid (de kip hoeft nog niet helemaal gaar te zijn!). Neem de **kip** uit de pan en zet opzij.



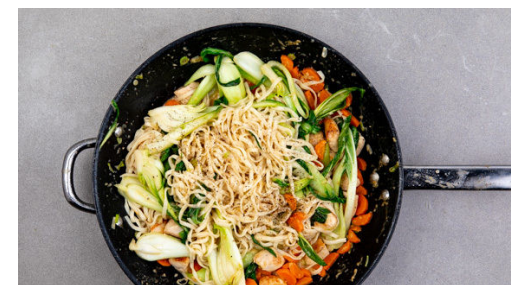
5. Groenten roerbakken

Verhit 1el olie in de gebruikte pan op middelhoog-hoog vuur. Roerbak de **wortel**, het **wit van de bosui** en de **gember** 3min. Voeg de **paksoi** toe en roerbak 1-2min. Voeg tot slot de **kipstukjes** en **pinda-chilisaus** toe en roerbak nog 2min tot het **vlees** gaar is.



3. Saus maken

Pers de **limoen** boven een kommetje uit en roer er de **pindakaas**, **knoflook**, **1el sojasaus**, de **zoete chilisaus** en 4el warm water door.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** toe, roer door en voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng de **roerbak** op smaak met peper en **meer sojasaus**. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **rest van de bosui**.