



Vietnamese kipstukjes met citroengras

en tamarindegroentewok op rijstnoedels



ca. 25min



2 personen

De Vietnamese keuken staat bekend om lichte gerechten, die toch barsten van de smaak. Dat komt voornamelijk door het gebruik van veel verse kruiden en smaakmakers zoals citroengras, vissaus en tamarinde. Deze roerbak is lekker pittig dankzij de verse rode peper en staat in een handomdraai op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 stengel citroengras
- 2 tenen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje vissaus⁴
- 1x kipstukjes
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 zakje tamarindepasta
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 pakje rijstglasnoedels
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote pan met deksel
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- zeef

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

Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 19.9g, koolhydraten 97.7g, eiwit 38.5g



1. Kip marineren

Verwijder de buitenste bladeren en hak de **onderste 3cm van het citroengras** fijn, bewaar de **rest**. Pel en halveer de **knoflook**. Snijd de **chilipeper** in ringetjes. Doe het **gehakte citroengras**, de **knoflook** en **chilipeper** met de **vissaus**, 3el olie, 2el water en 1tl suiker in een hoge (maat)beker. Pureer glad. Dep de **kip** droog en schep om met de **marinade**. Zet opzij.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** samen met de **rest van het citroengras** aan het kokende water toe. Draai het vuur uit en laat de **noedels** ca. 8min garen. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** om met koud water.



2. Groenten snijden

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Halveer en snijd de **prei** in ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in schijfjes.



5. Roerbak afmaken

Hak de **koriander** zonder harde steeltjes grof. Breng de **roerbak** op smaak met zout en peper en voeg evt. **3-4el kookwater** toe. Roer dan de **helft van de koriander** erdoor.



3. Groenten en kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **groenten** en de **kip** met zo min mogelijk **marinade** toe en bak 3min. Meng de **achtergebleven marinade** met de **tamarindepasta**, het **bouillonpoeder** en 2el water en schenk het mengsel in de pan. Roer door, dek de pan af en stoof 6-7min op middellaag vuur. Schep af en toe om.



6. Serveren

Vis het **citroengras** uit de **noedels** en verdeel ze met de **roerbak** over kommen of diepe borden. Bestrooi met de **rest van de koriander**.