



Gepocheerde gemberkip

met rijstnoedels en koriander-pindasaus



20-30min



2 personen

Wist je dat pinda's onder de grond groeien? Officieel zijn pinda's dus geen noten, maar de zaden van de pindaplant. Daarom worden ze ook wel aardnootjes genoemd. Wij zijn er in ieder geval dol op en verwerken ze graag in onze gerechten. Dit keer als topping voor de gepocheerde kip én als onderdeel van een Aziatische pesto met koriander.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje rijstglasnoedels
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 kipfilet
- 1 zakje sriracha
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 2 zakjes gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- staafmixer met beker

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.

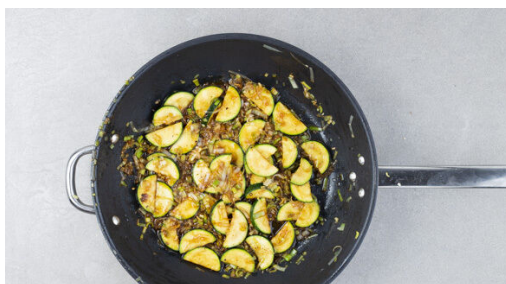
Voedingswaarde per portie

calorieën 767kcal, vet 27.4g, koolhydraten 84.9g, eiwit 43.5g



1. Noedels koken

Kook genoeg zout water in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en neem de pan van het vuur. Laat ca. 8min garen en giet de **noedels** af in een zeef. Spoel om met koud water en laat uitlekken.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **prei**, **courgette** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 4min. Meng de **sriracha** met de **sojasaus**, **knoflook** en 1/2tl suiker en voeg de **sous** toe aan de pan. Bak het geheel nog 1-2min.



2. Groenten snijden

Kook 250ml zout water in een kleine kookpan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn. Snijd de **courgette** in halve maantjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Leg **1 hand prei** apart voor stap 5.



5. Saus maken

Doe de **koriander** met de **apartgehouden prei**, de **rest van de gember**, **1 zakje pinda's**, 1el olie, 1el azijn, 4el water en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



3. Kip pocheren

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in **2 platte filets**. Voeg met de **helft van de gember** toe aan het kokende water en pocheer 6-8min. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** en doe **kip** in de pan. Houd afgedekt warm.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** toe aan de **roerbak** en warm ze kort op. Voeg evt. wat **kookwater** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Snijd de **kip** in dunne plakken en serveer op de **roerbak**. Schenk de **koriandersaus** erover en bestrooi met de **rest van de pinda's**.