



Kokoskip op Chinese roerbak

met rijstnoedels en pinda's



ca. 25min



2 personen

Vandaag maken we een culinair reisje naar China. Je zet vast wel vaker een roerbak op tafel, dus we hebben ons best gedaan om deze een speciaal tintje te geven. Je brengt de roerbak daarom op smaak met Chinese zwartebonensaus en limoen, en je serveert er malse kippendijfilet in een knapperig kokosjasje bovenop.

Wat je van ons krijgt

- 150g rijstnoedels
- 2 kippenfilets
- 1 zakje kokosrasp
- 1 limoen
- 1x Chinese roerbakgroenten
- 1 zakje zwartebonensaus ^{1,6}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

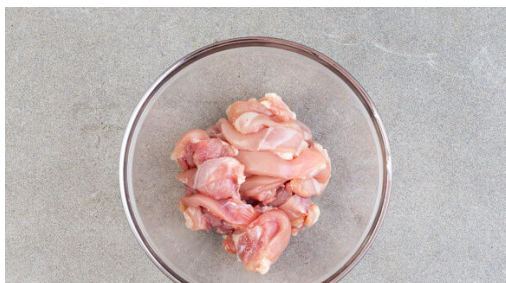
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 909kcal, vet 45.5g, koolhydraten 92.5g, eiwit 34.0g



1. Kip snijden

Kook genoeg zout water voor de **noedels** in een middelgrote kookpan. Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in plakjes van ca. 1cm.



2. Kip kruiden

Breng de **kip** op smaak met 2-3 snufjes zout en peper en hussel het **vlees** om met de **kokosrasp**. Snijd de **limoen** in partjes.



3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en roer door. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



4. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie. Bak de **kip** in 3-4min rondom goudbruin en knapperig. Schep uit de pan en zet de **kip** afgedekt opzij.



5. Groenten roerbakken

Verhit 1el olie in de gebruikte pan en roerbak de **roerbakgroenten** ca. 2min op middelhoog-hoog vuur. Voeg 100ml water met de **zwartebonensaus**, de **sojasaus** en 1el azijn toe. Stoof de **groenten** nog ca. 1min.



6. Roerbak afmaken

Schep de **noedels** door de **roerbak** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de roerbak__ met de **kokoskip**, bestrooi met de **pinda's** en geef de **limoenpartjes** erbij.