



Aziatische roerbak met kip

en noedels met Thaise basilicumpesto



ca. 25min



2 personen

Houd je van de Aziatische keuken? Ben je dol op pesto? Dan heb je het juiste recept in handen! We geven de saus een kleine twist, want vandaag maak je de pesto van de geurige, Thaise basilicum. En de pijnboompitten? Die maken plaats voor geroosterde pinda's. Voor een umami-dimensie voeg je sojasaus en sesamolie aan de pesto toe. Zo gaat jouw saus perfect samen met de roerbak vol champignons en goudbruine kipstukjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1x champignons
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 250g noedels ¹
- 1x kipstukjes
- 20g verse Thaise basilicum
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- zeef
- staafmixer met beker

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

Kooktip

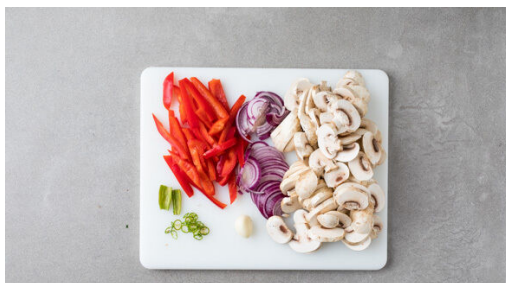
Houd de chilipeper apart als er kinderen mee eten, voeg het later toe als garnering.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 33.7g, koolhydraten 109.8g, eiwit 55.0g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pel de **knoflook**. Snijd **1/3e van de chilipeper** in dunne ringen. Snijd de **rest van de peper** in de lengte door en verwijder de zaadlijsten.



4. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet af en spoel de **noedels** om met koud water. Doe ze terug in de pan.



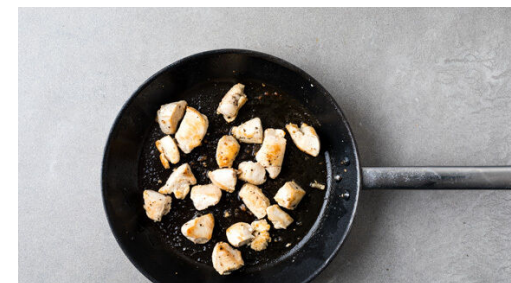
2. Groenten bakken

Breng genoeg zout water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olie op hoog vuur. Bak de **champignons** in 3-4min bruin. Voeg de **paprika** toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **ui** toe en roerbak nog ca. 2min.



5. Pesto maken

Doe **2/3e van de Thaise basilicumblaadjes** met de **helft van de pinda's**, de **knoflook**, **sesamololie**, **1el sojasaus**, de **grotere stukken chilipeper** en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer.



3. Kip braden

Verhit 1el olie in een 2e middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Dep de **kipstukjes** droog en bak 2-3min zonder te roeren. Schep om en bak nog eens 2-3min. Zo wordt het **vlees** mooi goudbruin. Breng de kip op smaak met peper en zout en roerbak in 1-2min gaar.



6. Noedels en groente mengen

Roer de **pesto** en **groenten** door de **noedels** en schenk er beetje bij beetje wat van het **kookwater** bij, tot er een romige **sous** ontstaat. Serveer de **noedels** met de **kip** bovenop en bestrooi met de **rest van de pinda's en basilicumblaadjes** en de **chilipeperringetjes**.