



Noedels met hoisinkip

en gepickelde komkommer



20-30min



2 personen

Een Aziatische roerbak als uit een fotoboek: snel klaar en ook nog eens verdomd lekker! De glanzende, smaakvolle saus dat elk stukje kip omhult, is heerlijk pittig dankzij de hoisinsaus en sambal oelek. Voeg nog wat paprika en spinazie toe en een zoetzure komkommersalade - perfect!

Wat je van ons krijgt

- 300g somennoedels ¹
- 1 komkommer
- 1x kipstukjes
- 2 zakjes hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 groene paprika
- 1 bosui
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sambal oelek
- 1x babyspinazie
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 858kcal, vet 19.5g, koolhydraten 114.6g, eiwit 51.6g



1. Komkommer inmaken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende licht gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Snijd de **komkommer** met een dunschiller in lange linten. Meng de **komkommerlinten** met 1-2el azijn, 1-2tl suiker en een snufje zout, en zet apart.



4. Groenten bakken

Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in dunne reepjes. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Bak de **paprika** en de **witte bosuiringen** in de gebruikte koekenpan met 1el plantaardige olie en 1 snufje zout op matig vuur gedurende 3-4 min.



2. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook ze in ca. 3min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze af met koud water.



5. Saus maken

Meng **1-2el van het komkommerwater** met **1-2tl sojasaus**, de **rest van de hoisinsaus** en **1el sambal oelek** (of meer, als je van pittig houdt).



3. Kip bakken

Dep het **vlees** droog. Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan. Roerbak de **kipstukjes** met een snuf zout en peper op middelhoog vuur in 2-3min rondom goudbruin. Voeg 1-2el **hoisinsaus** toe en bak nog ca. 2min. Schep de **kip** op een bord en veeg de pan schoon.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **noedels**, de **kip**, de **spinazie** en de **sau**s aan de pan toe en roerbak ca. 1min. tot de spinazie geslonken is. Voeg evt. een beetje **kookwater** toe. Breng op smaak met zout en peper en garneer met de **sesamzaadjes** en de **overgebleven bosui**. Serveer met de ingemaakte **komkommerreepjes**.