



Pittige kipsalade met sambal

op nasigroenten met pindasaus



ca. 25min



2 personen

Vandaag is de Indonesische keuken de ster van de show. Zelfgemaakte pindasaus, gevarieerde nasigroenten en malse kip gemarineerd in sambal oelek. En je serveert deze kleurrijke smaakexplosie op glasnoedels. Het is zo gemaakt, maar pas op: het is ook zó weg.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1x kipfiletblokjes
- 25ml sambal oelek
- 1 limoen
- 50g pindakaas⁵
- 25ml sojasaus^{1,6}
- 1 groene paprika
- 1 bosui
- 25g gezouten pinda's⁵
- 250g verse nasigroenten

Wat je thuis nodig hebt

- honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 kleine kookpannen
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

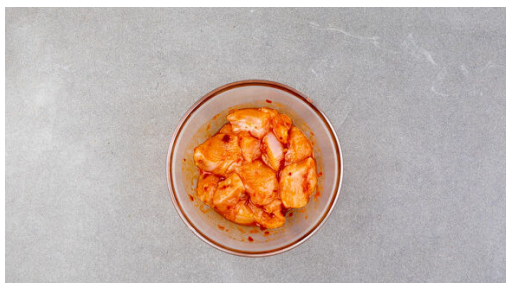
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 32.5g, koolhydraten 69.5g, eiwit 42.5g



1. Kip marineren

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Meng het met de **helft van de sambal**, een snuf zout en 1el plantaardige olie.



2. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Schep een kopje **kookwater** uit de pan. Spoel de **noedels** dan in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



3. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Doe **2el (of meer) pindakaas** met **1el sojasaus**, **rest van de sambal**, het **limoensap**, 1el honing of suiker, 1el plantaardige olie en 100ml water in een kleine kookpan. Verwarm al roerend op middelhoog vuur en kook zachtjes 1-2min tot de **saus** glad en ingedikt is. Neem de pan van het vuur. Voeg evt. een beetje **kookwater** toe voor een dunnere **saus**.



4. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en roerbak de **kipstukjes** 6-7min totdat ze gaar zijn. Schep de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 6.



5. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Hak de **pinda's** grof.



6. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan of wok op hoog vuur en bak het **wit van de bosui** 30sec. Voeg de **groentemix** en de **paprika** met een snuf zout toe en roerbak 2-3min. Meng de **noedels** en **saus** met de **groenten**, voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Schep de **roerbak** op en verdeel de **kip** erover. Bestrooi met de **pinda's** en de **rest van de bosui**.