



Bang Bang-kip met noedels

met pindasaus en paksoi



20-30min



2 personen

Kip Bang Bang is een traditioneel Maleisisch recept waarbij je de kip op smaak brengt met een mengsel van onder andere zoete chilisaus, pindakaas en sojasaus. Deze zachte, licht pittige saus geeft een lekkere twist aan je kip. Daarom werd het hoog tijd voor onze eigen versie. Erbij serveren we gewokte groenten en lichte noedels, afgetopt met bosuiringetjes voor een echt Aziatische smaakbeleving.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 paksoi
- 1 kipfilet
- 1 limoen
- 50g pindakaas ⁵
- 50ml zoete chilisaus
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 975kcal, vet 28.1g, koolhydraten 126.3g, eiwit 54.7g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak of rasp beide fijn. Snijd de **paksoi** in de lengte in dunne repen.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze om met koud water.



2. Kip aanbraden

Dep de **kip** droog en snijd in blokjes. Verhit een grote pan of wok op medium tot hoog vuur met 1el olie en braad de **kip** in 3-4min rondom stevig aan. Neem uit de pan en zet apart.



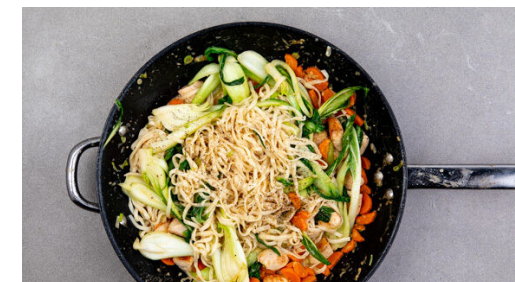
5. Roerbakken

Verhit de gebruikte pan opnieuw op medium tot hoog vuur met 1el olie. Roerbak de **wortel**, de **witte bosui** en de **gember** ca. 3min en voeg dan de **paksoi** toe. Roerbak nog 1-2min en voeg dan de **kip** en de **pindasaus** toe. Laat nog ca. 2min zachtjes pruttelen tot de **kip** helemaal gaar is.



3. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** met de **knoflook**, de **pindakaas**, de **zoete chilisaus**, **1el sojasaus** en 4 el warm water.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** toe en meng alles goed. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Proef of je **meer sojasaus** en peper wil toevoegen en verdeel de **roerbak** over de borden. Bestrooi met de **groene bosuiringen**.