



Vegan kung pao met noedels

met paprika en courgette



ca. 30min



2 personen

Dit aromatische noedelgerecht transporteert je rechtstreeks naar de Chinese provincie Szechuan: heerlijke brede noedels, verse paprika en courgettes in een smaakexplosie van soja- en hoisinsaus, gember en knoflook. Maar de klassieke 'kip', die natuurlijk niet mag ontbreken in dit gerecht - komt vandaag van onze partner De Vegetarische Slager en is dus vegan.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef

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 744kcal, vet 11.6g, koolhydraten 123.0g, eiwit 35.5g



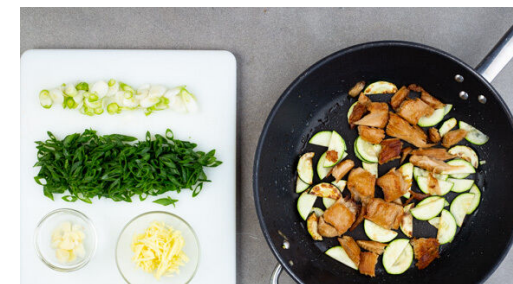
1. Noedels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Doe de **noedels** in het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en laat schrikken met koud water.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



3. Kipstuckjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vegan kipstuckjes** en de **courgette** in 3-4min goudbruin. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Schil en rasp de **helft van de gember of meer naar smaak** fijn. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Houd het **groene** en het **witte deel** gescheiden van elkaar.



4. Groenten toevoegen

Voeg de **paprika** toe aan de pan en roerbak ca. 3min, voeg evt. wat meer olie toe. Voeg de **knoflook**, de **gember** en het **witte deel van de bosui** toe en roerbak 1-2min.



5. Saus maken

Roer de **sojasaus**, de **helft van de hoisinsaus** en 3tl azijn met 1el suiker en 1tl maizena tot een gladde **sous**.



6. Afmaken en serveren

Schep de **noedels** om met de **groenten** in de pan en verwarm 1-2min, tot alle vloeistof bijna is verdampt en alles met de **sous** is bedekt. Proef en breng de **noedels** op smaak met zout en peper. Verdeel over borden en bestrooi met de **groene bosuien**.