

MARLEY SPOON



Aziatische kip-roerbak met noedels en Thaise basilicumpesto

 ca. 20min  2 personen

Houd je van de Aziatische keuken? Ben je dol op pesto? Dan heb je het juiste recept in handen! Je maakt jouw pesto dit keer namelijk van de geurige, Thaise basilicum. En de gebruikelijke pijnboompitten? Die maken plaats voor geroosterde pinda's. Voor een umami-dimensie voeg je sojasaus en sesamolie aan de pesto toe. Zo gaat jouw zelfgemaakte saus perfect samen met noedelroerbak vol champignons en goudbruine kipstukjes.

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- champignonplakjes
- sesamolie ¹¹
- noedels ¹
- gezouten pinda's ⁵
- kipstukjes
- sojasaus ^{1,6}
- verse Thaise basilicum
- groene chilipeper
- rode ui
- rode paprika

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- waterkoker
- wok of grote koekenpan
- zeef

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

Kooktip

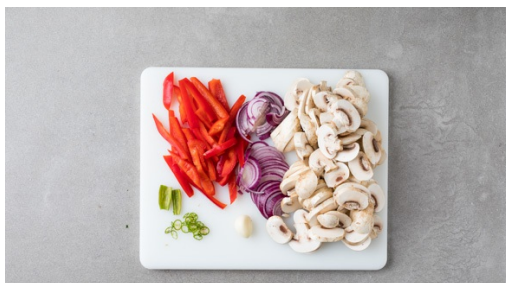
Houd je niet zo van pittig? Gebruik dan de helft van de stukken chilipeper.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 890.0kcal, vet 35.5g, eiwit 56.2g, koolhydraten 81.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Haal de **champignonplakjes** uit de verpakking. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd in dunne repen. Halveer, pel en snijd de **ui** in halve ringen. Pel de **knoflook**. Snijd **1/3e van de chilipeper** in dunne ringen en houd apart. Snijd de **rest van de chilipeper** in de lengte door en verwijder de zaadjes.



4. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels** met het zojuist gekookte water en een snuf zout in een grote kookpan en breng aan de kook. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Kook de **noedels** in 3-5min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **noedels** terug in de pan. Voeg de **ui** aan de champignonpan toe, zet het vuur middelhoog en bak al roerend 2min.



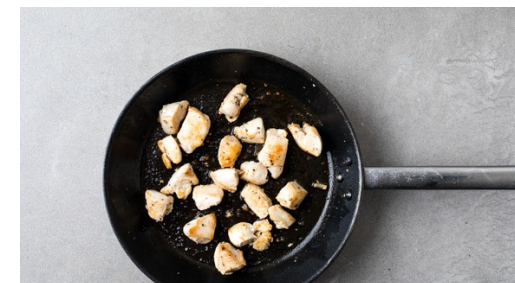
2. Groenten bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **champignonplakjes** toe en bak in 3-4min bruin. Voeg de **paprika** toe en bak deze 2min mee.



5. Pesto maken

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes**, doe de **steeltjes** weg. Houd een **paar blaadjes** ter garnering apart en doe de **rest van de basilicum** met de **helft van de pinda's**, **knoflook**, **rest van de sesamolie**, **sojasaus**, **grotere stukken chilipeper** (zie kooktip, links), 1/4tl zout en 1/2tl peper in een hoge (maat)beker en pureer met de staafmixer glad.



3. Kip bakken

Verhit intussen **1el sesamolie** in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **kipstukjes** toe en bak 2-3min zonder te roeren. Schep de **kipstukjes** om, zet het vuur middelhoog en bak nog eens 2-3min zonder te roeren. Zo krijgt de **kip** een mooie, goudbruine kleur. Breng de **kip** op smaak met zout en peper en roerbak in 1-2min helemaal gaar. Zet warm opzij.



6. Noedels en groente mengen

Roer de **pesto**, **groenten** en **150ml kookwater** door de **noedels**. Voeg evt. meer **kookwater** toe, tot een romige **sous** ontstaat. Proef en breng de **roerbak** evt. op smaak met zout en peper. Schep de **roerbak** op en verdeel de **kipstukjes** erover. Bestrooi met de **rest van de pinda's**, **apart gehouden basilicumblaadjes** en **chilipeperringetjes**.