

Id4118 web d64b8a018b411e5629c304c0909843e0

Bang Bang-kip met noedels

en paksoi, gember en bosui



20-30min



Voor 3-4 personen

Kip Bang Bang is een traditioneel Maleisisch recept waarbij je de kip op smaak brengt met een saus van onder andere rijstwijnazijn, pindakaas en sambal oelek. Deze zachte, licht spicy saus geeft een hemelse twist aan je kip. Daarom werd het tijd voor Bang Bang-kip op ons menu! Erbij serveren we gewokte groenten en lichte noedels, afgetopt met bosuiringetjes voor een echt Oosterse smaakbeleving.

Wat je van ons krijgt

- kipstukjes
- paksoi
- zoete chilisaus
- sojasaus 1,6
- wortel
- bosuien
- verse gember
- pindakaas 5
- noedels 1
- limoen
- teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- dunschiller
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- wok of grote koekenpan

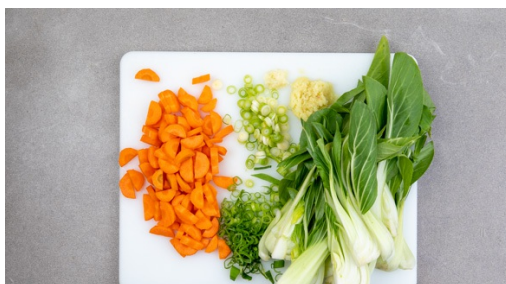
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 852.0kcal, vet 20.5g, eiwit 48.2g, koolhydraten 116.2g



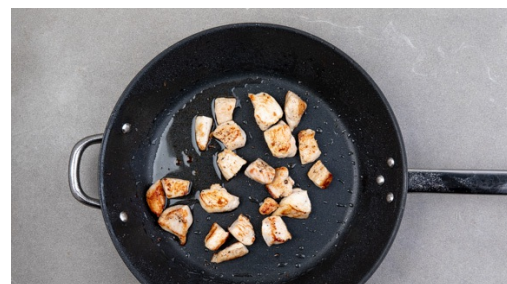
1. Ingredienten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Schil de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Snijd de **bosuien** in dunne ringen, houd het **groen** van het **wit** gescheiden. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd **paksoi** in de lengte in dunne repen.



4. Noedels koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg een snuf zout toe. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg dan de **noedels** toe. Kook ze in 3-4min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



2. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan en roerbak de **kipstukjes** 3-4min totdat het **vlees** is dichtgeschroeid (het hoeft nog niet helemaal gaar te zijn!). Neem de **kip** uit de pan en zet opzij.



5. Groenten roerbakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in de gebruikte pan op middelhoog-hoog vuur en roerbak de **wortelplakjes**, het **wit van de bosui** en **gember** 3min. Voeg de **paksoi** toe en roerbak 1-2min. Voeg tot slot de **gebakken kipstukjes** en **pinda-chilisaus** toe en roerbak 1-2min tot het **vlees** gaar is.



3. Saus maken

Pers de **limoen** boven een kommetje uit en roer de **pindakaas**, **knoflook**, **2-3el sojasaus**, de **zoete chilisaus** en 6el warm water erdoor.



6. Noedels mengen

Doe de **gekookte noedels** bij de **groenten**, roer door en voeg indien nodig een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng de **roerbak** op smaak met peper en meer **sojasaus**. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **groene bosuiringen**.