

# MARLEY SPOON



## Aziatische roerbak met kip

en noedels met Thaise basilicumpesto



ca. 25min



Voor 3-4 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 de noedelroerbak vol champignons en goudbruine kipstukjes.



## Wat je van ons krijgt

- 1x champignonplakjes
- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1x kipstukjes
- 500g noedels <sup>1</sup>
- 40g verse Thaise basilicum
- 1 zakje gezouten pinda's <sup>5</sup>
- 1 zakje sojasaus <sup>1,6</sup>
- 2 zakjes sesamolie <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

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

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

## Kooktip

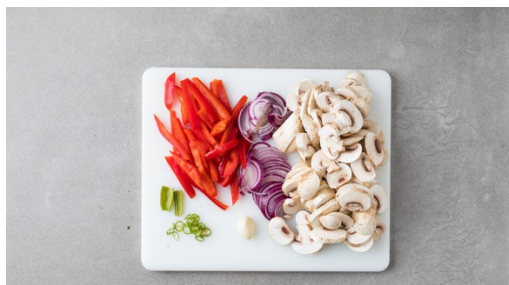
Houd je niet zo van pittig? Gebruik dan de helft van de stukken chilipeper.

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 670.0kcal, vet 16.7g, eiwit 47.0g, koolhydraten 78.5g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

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



### 4. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels** met 1/2tl zout en het gekookte water in een grote kookpan en breng het geheel aan de kook. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Kook de **noedels** in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **noedels** terug in de pan. Voeg de **ui** aan de champignonpan toe, zet het vuur middelhoog en roerbak 2min.



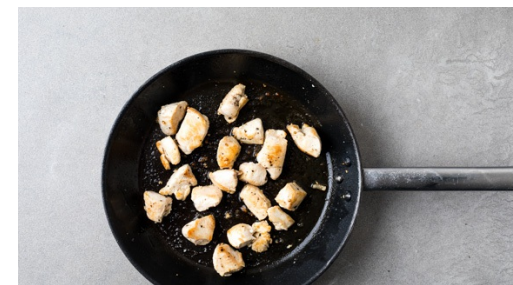
### 2. Groenten bakken

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



### 5. Pesto maken

Pluk de **blaadjes** van de **Thaise basilicum** en doe de steeltjes weg. Doe **2/3e van de basilicum** met de **helft van de pinda's**, de **knoflook**, **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 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **kipstukjes** toe en bak 2-3min zonder te roeren. Schep de **kipstukjes** om 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 gaar. Zet warm opzij.



### 6. Noedels en groente mengen

Roer de **pesto** en **groenten** door de **noedels** en schenk er beetje bij beetje **kookwater** bij tot een romige **sous** ontstaat. Proef en breng de **roerbak** evt. op smaak met zout en peper. Serveer de **roerbak** met de **kip** erbovenop en bestrooi met de **rest van de pinda's**, **basilicumbaadjes** en **chilipeperringetjes**.