

MARLEY SPOON



Spicy sambal-kip-salade met wokgroenten en pindadressing



ca. 30min



Voor 3-4 personen

Zin in een bord vol smaken, maar geen zin om daar lang voor in de keuken te staan? Dan is dit recept echt iets voor jou. Je marineert de kipstukjes in sambal en mixt ze vervolgens met knapperig gewokte groenten en een zelfgemaakte dressing van pindakaas, sojasaus en limoensap. Voeg verder zachte noedels, crunchy pinda's en bosui toe en je hebt een goddelijke combinatie die ook nog eens supersnel op tafel staat!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 zakje sambal oelek
- 200g noedels
- 1 limoen
- 3x pindakaas⁵
- 2 sachets sojasaus
- 2 bosuien
- 1 zakje pinda's⁵
- 1x verse groentemix: Chinese kool, paprika & taugé

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- honing

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- wok of grote koekenpan
- kleine kookpan
- maatbeker

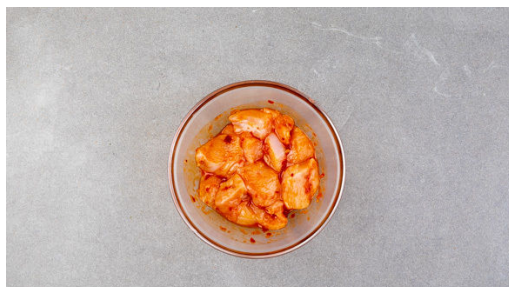
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

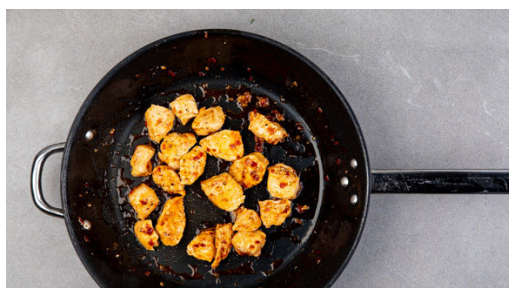
Voedingswaarde per portie

calorieën 581.0kcal, vet 21.7g, eiwit 34.6g, koolhydraten 58.5g



1. Kip marineren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Meng de **kipstukjes** met de **helft van de sambal oelek**, 2el plantaardige olie en een snuf zout in een kom. Zet de **kip** opzij om te marineren.



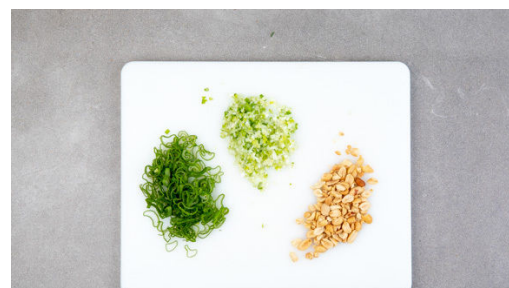
4. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en roerbak de **kipstukjes** 6-7min totdat ze gaar zijn. Schep de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 6.



2. Noedels garen

Doe het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg de **noedels** toe. Laat 2-3min wellen tot ze net gaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** in een zeef met koud water om. Laat uitlekken.



5. Smaakmakers voorbereiden

Hak het **wit van de bosuien** fijn en snijd het **groen** in dunne ringetjes. Hak de **pinda's** grof.



3. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Doe de **pindakaas** met de **rest van de sambal**, het **limoensap**, de **sojasaus**, 1-2el honing of suiker, 1el plantaardige olie en 150ml water in een kleine kookpan. Verwarm al roerend op middelhoog vuur en kook zachtjes 1-2min tot de **sous** egaal en ingedikt is. Neem de pan van het vuur. Voeg evt. een beetje water toe voor een dunnere **sous**.



6. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan of wok op hoog vuur en bak het **wit van de bosui** 30sec. Voeg dan de **groentemix** met een snuf zout toe en roerbak 2-3min. Roer de **noedels** en **sous** door de **groenten**, voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Schep de **roerbak** op en verdeel **kipstukjes** erover. Bestrooi met de **pinda's** en de **groene bosuiringen**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**