



Hoisin-kip roerbak met sobanoodels, paksoi en pinda's

 20-30min  Voor 3-4 personen

In menig Chinees restaurant is de ietwat zoete, stroperige donkere saus vaste prik. De saus geeft dankzij de gember een kick aan bijvoorbeeld Pekingeeend, maar ze doet ook niet onder als smaakmaker voor een roerbakgerecht. Zo ook in dit vrolijke samenspel van sobanoodels, stukjes kip en paksoi, afgetopt met lekkere crunchy pinda's.

Wat je van ons krijgt

- kipstukjes
- teen knoflook
- rode paprika
- rode ui
- hoisinsaus 1,6,11
- wortel
- gezouten pinda's 5
- baby paksoi
- limoen
- sesamolie 11
- sobanoedels 1
- bleekselderij 9

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- koekenpan of wok
- kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Gebruik de grootste pan die je hebt. Zodra de noedels schuimen, kun je het vuur lager zetten om overkoken te voorkomen.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 29.1g, koolhydraten 82.5g, eiwit 43.6g



1. Groenten voorbereiden

Grote kookpan met gezouten water aan de kook brengen (**zie tip**). **Wortel** grof rasp. **Bleekselderij** schuin in dunne plakjes snijden. **Paksoibladeren** plukken, in hapklare stukken snijden. **Rest** in 1.5-2cm brede repen snijden. **Paprika** halveren, kern verwijderen, in reepjes snijden. **Knoflook** pellen, rasp. **Ui** pellen, in halve ringen snijden. **Pinda's** grof hakken.



4. Kip bakken

Verhit intussen 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **kip** voorzichtig toe zodra de olie heet is en bak 1min zonder te bewegen. Bak de **kip** in 3-5min al regelmatig roerend gaar, neem uit de pan en zet op een bord opzij.



2. Kip marineren

Ondertussen de **hoisinsaus**, **sesamolie** en 150ml water in een kommetje losroeren. **Limoen** halveren, **1 helft** boven het **hoisinmengsel** uitpersen. **2e limoenhelft** in partjes snijden. **Kipstukjes** in een kom doen en met de **helft van de hoisinsaus** overgieten.



5. Groenten roerbakken

Pan met 1el olie opnieuw verhitten, dan **knoflook**, **ui**, **selderij**, **wortel** en **paprika** toevoegen. 1-2min roerbakken totdat de **groenten** zachter worden. Dan **paksoi** toevoegen en 1min meebakken. **Kip** en **achtergebleven saus** toevoegen en roeren om alles goed te mengen. Breng op smaak met peper en zout.



3. Sobanoedels koken

Voeg **sobanoedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min net gaar. Giet af in een vergiet en spoel onder koud water af.



6. Noedels toevoegen

Voeg tot slot de **sobanoedels** aan de groentepan toe en meng, 30seconden meebakken zodat de **sous** goed kan worden opgenomen. Serveer de **roerbak** met **gehakte pinda's** en **limoenpartjes**.