

MARLEY SPOON



Indonesische kipsalade

met een zoetzure dressing



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Met de lente in aantocht is dit hét moment voor een maaltijdsalade! En nog een win-win: zo'n salade is zo gemaakt! Je marineert de kip met een geurige spice blend van gemalen geel mosterdzaad, gember en citroengras. Terwijl je de kip gaar bakt, heb je mooi de tijd om een dressing op basis van limoensap en vissaus te maken. En vind je vissaus heftig? Geen zorgen, want juist gedoseerd tilt ze de ...

Wat je van ons krijgt

- vissaus ⁴
- verse munt
- rode paprika
- gezouten pinda's ⁵
- Yoko's Tofu Spice Mix ¹⁰
- kipfilet
- kokosvlokken
- vermicelli
- limoen
- knoflook
- voorgesneden groenten: witte kool, peen en bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- keukenrasp
- koekenpan
- kookpan
- zeef

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

Kooktip

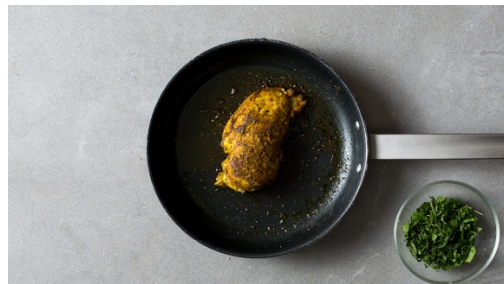
Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

vis (4), pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 605kcal, vet 23.4g, koolhydraten 62.8g, eiwit 30.9g



1. Kip marineren en bakken

Wrijf de **kipfilets** in met de **tofu spice mix** en besprenkel met 1el olie. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Verhit een grote koekenpan op middellaag-middelhoog vuur en bak de **kip** 3-5min per kant totdat het **vlees** gaar is. Neem uit de pan en zet opzij.



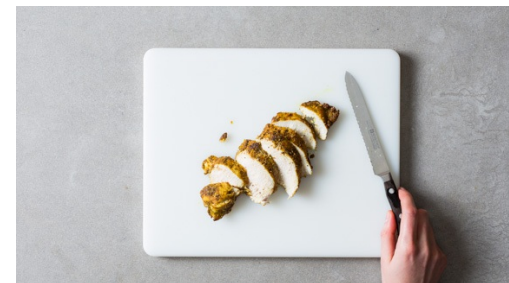
4. Pinda's & kokos roosteren

Rooster de **pinda's** en **kokosvlokken** in een kleine droge koekenpan op middellaag vuur totdat de **vlokken** goudbruin beginnen te kleuren, dit duurt 1-2min. Doe de **pinda-kokostopping** in een kommetje.



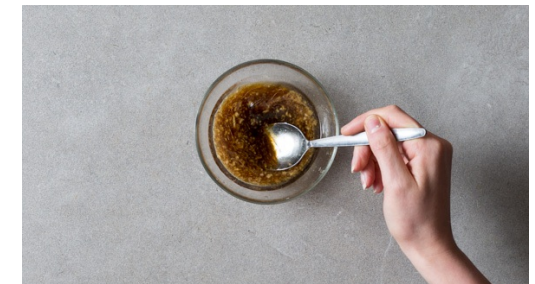
2. Ingrediënten voorbereiden

Breng ondertussen water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **vermicelli** toe zodra het water kookt en kook 4-5min. Giet af en meng met 1tl olie om kleven te voorkomen. Snijd intussen de **paprika's** doormidden, verwijder het steeltje en de zaadlijsten en snijd elk stuk in kwarten en in 1cm brede repen.



5. Kip snijden

Snijd **kipfilet** in plakken en voeg evt. **vrijgekomen sappen** toe aan de **dressing**.



3. Dressing maken

Pel de **knoflook** en rasp de teen boven een kommetje fijn (**zie kooktip, links**). Pers de **limoen** uit en voeg **1-2el limoensap**, **1el vissaus**, 1el suiker en 1-2el olie aan de **knoflookrasp** toe. Roer door om de suiker op te laten lossen en proef de **sous** - deze moet zoet, zuur en zout smaken. Voeg naar wens meer suiker, **vissaus** en/of zout toe.



6. Salade mengen

Plaats de **verse groentemix** in een kom, voeg de **vermicelli**, **munt**, **paprika** en **kip** toe en hussel om. Roer de **dressing** erdoor en serveer de **salade** bestrooid met de **pinda-kokostopping**.