

# MARLEY SPOON



## Sesam-hoisinkip met groentewok en komkommer

 ca. 20min  Voor 3-4 personen

Aziatische wokgerechten lenen zich goed voor avonden waarop je weinig tijd en zin hebt om te koken. Daarom zetten we je graag dit snelle, smakelijke en verrassende gerecht voor. Denk: Pekingeend, maar dan met kip. De sticky glaze van hoisin, chilibonenpasta en sojasaus zorgt namelijk voor de bekende Pekingsmaak. De crunchy salade van komkommer en meegewokte Oosterse groenten doen de rest. Top!

## Wat je van ons krijgt

- hoisinsaus <sup>1,6,11</sup>
- kipstukjes
- verse groentenmix: taugé, Chinese kool & groene paprika
- noedels <sup>1</sup>
- minikomkommer
- sojasaus <sup>1,6</sup>
- chilibonenpasta <sup>1,6</sup>
- zwarte sesam <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- grote kookpan
- vergiet
- waterkoker
- grote wok of koekenpan

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 653kcal, vet 12.4g, koolhydraten 93.8g, eiwit 41.1g



### 1. Komkommerpickle maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **minikomkommer** te schaven. Doe de **komkommerlinten** in een kom met 1-2el azijn, 1-2tl suiker en een snuf zout. Roer door en zet opzij.



### 4. Groenten wokken

Verhit de gebruikte pan middelhoog vuur en voeg 1el olie toe. Roerbak de **verse groentemix** met een snuf zout 3-4min totdat de **groenten** zacht zijn.



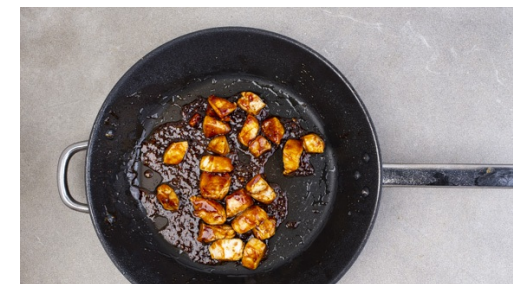
### 2. Noedels koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook, voeg **2/3e van de noedels** toe en kook ze in 3-4min bijna beetgaar. Gebruik meer **noedels** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** in een vergiet.



### 5. Saus maken

Meng intussen **2el komkommerpicklewater** met de **sojasaus, chilibonenpasta** en de **hoisinsaus** in een kommetje.



### 3. Kip bakken

Verhit intussen 1el olie in een wok of grote koekenpan. Meng de **kipstukjes** met zout en peper en voeg ze aan de hete pan toe. Roerbak 2-3min totdat de **kip** rondom goudbruin is. Voeg **2el hoisinsaus** toe en roer door om de **kip** met een laagje te bedekken. Schep de **kip** uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon.



### 6. Roerbak afmaken

Voeg de **kipstukjes, noedels** en **saus** aan de wok toe en roerbak nog 1min. Voeg indien nodig een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng de **roerbak** op smaak met peper en evt. zout en serveer hem met de **komkommerpickle** bovenop en bestrooid met de **zwarte sesam**.