



Wokschotel met verse noedels, zoete kip en paprika

Beschrijving

Wat een geweldige winkel is de Amazing Oriental toch! Deze week hadden we een heerlijke pepesan ikan uit de koeling, echt heerlijk! De winkel wordt binnenkort verbouwd en wordt daarna vast nog mooier.

En passant heb ik ook [verse noedels met spicy saus](#) meegenomen en deze heb ik gecombineerd met een recept uit de Foodies van deze maand. Het recept staat binnen een halfuurtje op tafel. Als je vegetarisch wilt eten, vervang dan de kip door deze bijna niet van echte kip te onderscheiden [vegetarische kip](#), ook te koop bij Amazing Oriental. Mocht je niet in een grote stad wonen, ze hebben ook een [webwinkel](#). Mocht je niet aan verse noedels kunnen komen, gebruik dan bijvoorbeeld verse spaghetti of gedroogde noedels. Als je dit laatste gebruikt, kijk dan op de verpakking hoeveel je per persoon nodig hebt.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 400 gram kipdijfilet
- 2 theelepels maïzena
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels arachideolie
- 6 lente-uitjes
- stukje gember van 3 centimeter
- 2 rode paprika's
- 4 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels vloeibare honing
- ¼ kippenbouillonblokje
- 1 deciliter water
- 250 gram verse spicy noedels (of verse spaghetti met 1 theelepel gedroogde chilivlokken)
- 4 theelepels sesamololie
- handje cashewnoten

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- vergiet

- kom
- bord
- kookpan voor de mie
- hapjespan of wok
- pollepel
- maatbeker
- maatlepels

Bereidingstijd

25 minuten

Bereiden

Vorbereiding

Snijd de kippendijfilet in reepjes. Schil de gember en hak deze fijn. Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Kook de noedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en spoel ze goed af met koud water. Snijd de paprika's in de lengte doormidden, verwijder het zaad en de zaadlijsten en snijd ze in dunne reepjes. Hak de cashewnoten grof.

Bereiding

Doe de kip, de maïzena en zout en versgemalen zwarte peper naar smaak in een kom en meng dit goed door. Verhit 1 eetlepel olie in de hapjes- of wokpan op middelhoog vuur en bak er de kip in 5 tot 6 minuten goudbruin en gaar in. Haal de kip uit de pan en leg het op een bord.

Houd wat lente-uiringetjes achter voor de garnering. Verhit in dezelfde hapjes- of wokpan weer een eetlepel olie en roerbak er de overige lente-ui, de gember en de paprika in totdat de paprika zacht begint te worden. Doe de kip terug in de pan en voeg er 1 zakje saus van de verse spicy noedels of 1 theelepel chilivlokken, de sojasaus, de honing, het bouillonblokje en het water toe. Roerbak nog 3-4 minuten.

Voeg de noedels en de sesamololie toe aan het kipmengsel, meng het goed door elkaar en laat de noedels warm worden. Verdeel de noedels over 4 borden en garneer met de achtergehouden lente-ui en de gehakte cashewnoten.

Datum

26/03/2025