



KRUIDIGE KIP MET CHINESE KOOL EN NOEDELS

NODIG (4 à 5 PERS):

500 gram blokjes kipfilet
in de marinade (2 el ketjap,
1 tl gembersiroop, 1 el olie,
1 geperste teen knoflook,
mespuntje sambal, 1/2 tl
komijn en 1/2 ketoembar)
1 gesnipperde ui
1 teen geperste knoflook
1 paprika in blokjes
1 Chinese kool fijngesneden
1 prei in kleingesneden
200 ml kokosmelk
50 gram cashewnootjes
2 pakken noedels van 248
gram
eventueel verse koriander en
gebakken uitjes

DOEN:

1. Leg de kip minimaal 15 minuten (hoe langer, hoe meer smaak) in de marinade.
2. Wok de kip rondom bruin in een pan met een beetje olie. Doe achtereenvolgens de uien, knoflook, prei, Chinese kool en paprika erbij. Bak de groente aan en voeg kokosmelk toe. Laat even stoven.
3. Bereid ondertussen de noedels volgens de verpakking. Laat de noedels uitlekken
4. Doe de cashewnoten bij de saus. Meng de noedels met de saus. Garneer het gerecht eventueel met verse koriander en gebakken uitjes.

TIP: De marinade van de kip kun je ook gebruiken als je Aziatische kipspiesjes wil maken. Je kunt de kip ook vervangen door runderreepjes of zalm.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU