



Hoofdgerechten

Kip met pindakaassausje en wortelslierten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram pindanoten (grof gehakt)
4 wortelen (geschild)
250 gram noedels
600 gram kip
2 eetlepels bieslook (fijnggehakt)
1 theelepel currypoeder
1/2 theelepel chilipoeder
arachideolie
peper
zout

Voor de pindasaus

2 centimeter gember (geraspt)
200 milliliters kokosmelk
4 eetlepels pindakaas
1 theelepel sambal

Bereidingswijze

Snij de kipfilets in reepjes. Meng het curry- en chilipoeder met een scheut arachideolie en kruid met peper en zout. Hussel hier de kippenreepjes door. Maak met een spiralizer of dunschiller lange slierten van de wortelen.

Bak de kip in arachideolie goudbruin. Voeg de wortelslierten toe en bak beetgaar. Kruid met peper en zout.

Bak voor de saus de gember even aan in arachideolie. Voeg de pindakaas en kokosmelk toe en laat op een zacht vuur indikken. Voeg de sambal toe en laat nog even doorwarmen. Kook de noedels gaar zoals vermeld op de verpakking.

Verdeel de wortelslierten en noedels met de kip over kommen, giet er wat van de pindasaus over en werk af met de bieslook en grof gehakte pindanoten.

