Diner

RIJSTNOEDELSALADE MET KIPSPIES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 blikje kokosroom, ongeschud
- 30 ml limoensap
- 1 tl limoenzest
- 0,5 - 1 el gember
- 300 gr kipdijfilet
- 1 el sriracha chili saus
- 0,5 el chilisaus
- 1 courgette
- 1 winterpeen
- Rijstnoedels
- Peper & zout
- Verse munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Doordat je het blikje kokosmelk niet schud, kun je een schep van de dikke romige laag afhalen. Hieraan voeg je het vocht toe tot je zo'n 65 ml kokosroom hebt. Roer dit goed door en meng er het limoensap, limoenzest en de fijngehakte (geraspte) gem- ber door. Voeg hier naar smaak wat peper en zout aan toe. Zet de dressing apart.
2. Snijd de kip in niet te kleine blokjes en doe deze in een kom. Voeg hier de inmiddels doorgeroerde kokosmelk aan toe, zodat de kip onder komt te staan, maar bewaar nog wel wat van de kokosmelk. Voeg hier vervolgens de Sriracha en de chilisaus aan toe. Laat marineren tot gebruik.
3. Haal de groenten door een spirelli. Heb je deze niet, dan kun je ze ook in repen schaven. Je kunt ze dan eventueel nog halveren.
4. Zet een pan op het vuur en laat goed warm worden. Voeg hier de groenten aan toe en bak kort aan met een scheutje kokosmelk en peper en zout. Haal het dan weer van het vuur, de groenten moeten nog wel knapperig zijn.
5. Doe de groenten in een kom en voeg hier de dressing aan toe.
6. Laat de rijstnoedels voor een paar minuten in een pan met kokend water wellen. Raadpleeg hiervoor de verpakking, zorg wel dat de noedels lekker beetgaar zijn.
7. Rijg de kip aan spiezen. Bak deze vervolgens in een hete pan bruin en gaar.
8. Serveer de salade met verse munt blaadjes, de kipspiezen en een partje limoen. Mocht je van extra pittig houden, serveer er dan nog extra Sriracha chili saus bij.