Diner

KROKANTE KIP MET NOODLES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- Paksoi
- 1 winterpeen
- 1 bosui
- 2,5 el honing
- 0,5 el citroensap
- 1 tl sesamolie
- 30 ml soyasaus
- 2 kipfilets
- Bloem
- Panko
- 1 ei
- Noodles
- Maïzena, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de paksoi in kleine stukjes, ook het blad, maar houd het blad en de stengel wel apart van elkaar. Snijd de wortel julienne, of maak er mooie plakken van met een kaasschaaf. Snijd een klein stukje van het groene gedeeltje van de bosui en snijd deze vervolgens helemaal in dunne (schuine) ringen.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Meng de honing met het citroensap, de sesamolie en de soyasaus. Roer door elkaar en zet apart.
4. Leg een kipfilet tussen huishoudfolie en sla deze plat met een deegroller of onderkant van een platte pan.
5. Doe vervolgens een flinke laag bloem met peper en zout in een diep bord, doe dit ook voor de panko. Klop het ei los in een ruime kom of schaal.
6. Haal de kipfilets eerst door de bloem, klop het overtollige bloem eraf. Haal het dan door het kommetje met het ei, laat even uitlekken. Haal de kip dan door de panko. Druk het even goed aan, zodat de kip goed bedekt is.
7. Zet een koekenpan op hoog vuur en vervarm hier een laag zonnebloemolie in. Bak hier vervolgens de kip in aan, zodat de buitenkant goudbruin en krokant is. Leg de vervolgens in een vuurvaste schaal en zet ze voor 10 minuten in de oven.
8. Zet een pan met water op het vuur en kook hier de noodles in gaar. Kijk op de verpakking hoe lang ze nodig hebben.
9. Bak ondertussen eerst de wortel aan, zodat deze gaar wordt. Voeg dan de stengels paksoi toe en bak 1 of 2 minuten mee.
10. Voeg de saus toe aan de pan en laat in ongeveer 6 minuten indikken. Is de saus te dun, maak dan een papje van een schepje maïzena met water en voeg dit toe aan de saus.
11. Voeg op het laatst het blad van de paksoi en de gekookte noodles toe, meng dit door elkaar.
12. Snijd de kip in dunne repen. Schep de noodles op de borden leg er de kip bij en strooi er de bosui overheen.