

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



5 PERSONEN



15 MIN. MARINEREN

35 MIN. BEREIDEN

NOEDELROERBAK MET KIP TERIYAKI



INGREDIËNTEN

- 500 gram Gallux-kippenfilet, in reepjes gesneden
- 5 eetlepels sojasaus
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel sesamololie
- Zout en peper naar smaak
- 500 gram dunne rijstnoedels
- 1 rode en 1 gele paprika, in dunne reepjes gesneden
- 1 wortel, julienne gesneden
- 3 lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- Handvol verse koriander, grof gehakt
- Handvol geroosterde pinda's, grof gehakt
- 2 eetlepels oestersaus en 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel honing, 1 theelepel gemberpoeder
- 1/4 kopje kippenbouillon

BEREIDING

1. Marineer de kippenreepjes minimaal 15 minuten in 2 eetlepels sojasaus, 2 teentjes gesneden knoflook, gemberpoeder, zout en peper.
2. Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Spoel af onder koud water en laat uitlekken.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan of wok op middelhoog vuur. Voeg de gemarineerde kip toe en bak tot ze gaar en goudbruin is. Haal de kip teriyaki uit de pan en zet opzij.
4. Voeg de sesamololie toe aan dezelfde pan. Bak de overige teentjes knoflook kort.
5. Voeg de reepjes rode paprika, gele paprika en wortel toe aan de pan. Roerbak de groenten tot ze zacht, maar nog knapperig zijn.
6. Voeg de rijstnoedels toe aan de groenten in de pan.
7. Meng in een kom de ingrediënten voor de roerbaksaus: 3 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels oestersaus, 1 eetlepel rijstazijn, 1 theelepel honing en kippenbouillon. Giet de saus over de noedels en groenten.
8. Voeg de gebakken kipreepjes, lente-uitjes en koriander toe aan de pan en roer alles goed door elkaar, zodat de noedels gelijkmatig bedekt zijn met de saus.
9. Garneer met de pinda's en serveer.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

