

NOEDELS MET KIP EN CASHEWNOTEN

Een snel en gemakkelijk gerecht voor veel mensen. Ideaal als het gezellig is om iedereen te kunnen laten mee-eten. Met de groente valt te variëren, afhankelijk van het seizoen. In de winter kan gekozen worden voor broccoli, groene kool en winterwortel. De kooktijd is dan iets langer. Denk voor een extra oosters tintje ook eens aan bamboescheuten of waterkastanjes, verkrijgbaar bij onder andere de toko. Ook kan er een omelet bij worden geserveerd of reepjes omelet ter garnering.



Cashewnoten of **bombaynoten** zijn halvemaaanvormige noten, ter grootte van een amandel, die bijna uitsluitend gepeld in de handel komen. De meeste cashewnoten komen uit Brazilië, India, Mozambique en Tanzania. Cashewnoten worden het meest zo verkocht, als borrelnootjes.

Voor 4-6 personen - bereidingstijd: circa 25 minuten

- 400 gram kipfilet
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- stuk (ca. 5 cm) verse gemberwortel
- 1-2 rode pepers
- ½ Chinese kool
- 250 gram dunne sperziebonen
- 100 gram kastanjechampignons
- 100 gram taugé
- 100 ml Japanse sojasaus
- 3 lente-uitjes
- 200 gram cashewnoten
- 3 eetl. zonnebloemolie
- 250 gram eiermie
- sap van 1-2 limoenen (verse koriander)

- > Snijd de kipfilet in mooie reepjes (leg de kip een uurtje in de diepvriezer voor het snijden, dan gaat dit gemakkelijker).
- > Pel de knoflook en de uien en hak ze fijn. Schil de gemberwortel en snijd deze heel fijn. Maak de pepers schoon, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd ze in smalle reepjes. Maak de kool schoon en snijd deze fijn. Maak de sperziebonen schoon en snijd ze in drieën. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Was de taugé en laat ze uitlekken. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in diagonale stukjes van 2 cm. Hak de cashewnoten grof.
- > Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat ze goed uitlekken, doe ze over in een kom en overgiet ze met koud water.
- > Verhit de olie in een grote wok of wijde braadpan, bak de kipreepjes snel om en om aan en neem ze uit de pan. Voeg de knoflook, ui, gember en pepers toe. Bak ze op middelhoog vuur een minuut of vijf tot ze zacht zijn. Voeg de kool, sperziebonen en champignons toe, doe de kipreepjes terug en roerbak 4-6 minuten. Doe dan de taugé en goed uitgelekte noedels erbij en schep alles heel goed om.
- > Breng op smaak met de sojasaus, het limoensap en de lente-uitjes.
- > Strooi de cashewnoten en – als u ervan houdt – fijngeknipte koriander eroverheen en serveer direct.

WIJNTIP: Las Huertas - Chardonnay Colchagua - Chili

Op en top chardonnay. Sappig, plezierig droog en verleidelijk lekker. Schenk hem licht gekoeld bij de oosters getinte noedels en je hebt een perfecte drink- en maaltijd wijn. Deze mooie witte wijn is exclusief verkrijgbaar bij úw topSlijter.

