



Udonnoedels met kip in zoete Aziatische saus met champignons en komkommer

QUICK & EASY 20 min. • Eet binnen 5 dagen



**QUICK &
EASY**



Champignons



Bosui



Knoflookteen



Verse gember



Kipfilethaasje



Komkommer



Zoete Aziatische saus



Verse udonnoedels



Cashewstukjes

Voorraadkast items

Zonnebloemolie, kippenbouillon, ketjap, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Rasp, grote hapjespan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Bosui (st)	1	3	4½	6	7½	9
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Kipfilethaasje* (g)	100	200	300	400	500	600
Komkommer* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoete Aziatische saus (g 1) 6)	35	70	105	140	175	210
Verse udonnoedels (g 1)	200	400	600	800	1000	1200
Cashewstukjes (g 8) 19) 25)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Kippenbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Ketjap (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2485 /594	389 /93
Vetten (g)	11	2
Waarvan verzadigd (g)	1,4	0,2
Koolhydraten (g)	85	13
Waarvan suikers (g)	21,9	3,4
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	5,9	0,9

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 25) Sesamzaad

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Voorbereiden

- Bereid de kippenbouillon.
- Snijd de **champignons** in kwarten of zessen als ze heel groot zijn.
- Snijd de **bosui** in stukken van ongeveer 3 cm lang. Halveer ze eventueel in de lengte als ze erg dik zijn.
- Rasp de **gember**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



3. Meng

- Voeg de bouillon, de **Aziatische** saus en de **ketjap** toe aan de kip en de groenten (zie TIP). Laat het geheel nog 4-5 minuten, onafgedekt, zachtjes stoven.
- Voeg de laatste 2 minuten de **udonnoedels** en **komkommer** toe. Breng op smaak met peper en zout en meng alles goed.

TIP: Heb je geen ketjap in huis? Voeg dan dezelfde hoeveelheid bruine suiker toe.



2. Bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een grote hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook**, **gember**, en **kipfilethaasjes** 1-2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **bosui** en **champignons** toe en bak 5-6 minuten met het deksel op de pan.
- Halveer ondertussen de **komkommer** in de lengte. Verwijder de zaadlijsten met een theelepel en snijd vervolgens in halve maantjes van maximaal ½ cm dik.



4. Serveren

- Verdeel de **noedels**, **kip** en **groenten** over de borden.
- Garneer met de **cashewstukjes**.