



KIPPENDIJ IN KOKOSSAUS MET PAKSOI

Met champignons en pandanrijst



PAKSOI

Paksoi is een neefje van Chinese kool. Deze knapperige groente zie je veel terug in de Aziatische keuken en blijft in een wokgerecht lekker knapperig.



Pandanrijst



Verse gember



Knoflookteen



Champignons *



Kippendij met bot *



Kokosmelk



Sesamzaad



Paksoi *



Vissaus



Limoen

Totaal: **35-40** min.

Lactosevrij

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen **3** dagen

Door de kippendij met bot te stoven in een zelfgemaakte kokossaus gaart de kip heel gelijkmatig en wordt hij heerlijk zacht. Het stoven zorgt er ook voor dat alle smaken goed in het vlees trekken.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, rasp, hapjespan met deksel en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **kippendij in kokossaus met paksoi**.



1 RIJST KOKEN

Kook 225 ml water per persoon in een pan met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, 8 minuten. Laat daarna 10 minuten, afgedekt, nagaren en breng op smaak met peper en zout.



2 SNIJDEN

Schil ondertussen de **gember** en rasp of snijd fijn ★. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **champignons** en snijd de eventuele grotere in kwarten.



3 KIP STOVEN

Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelmatig vuur en bak de **gember** en de **knoflook** 3 – 4 minuten. Leg de **kippendij** met bot erbij en bak in 6 – 8 minuten bruin. Voeg de **champignons** ★★, peper en zout toe, bak nog 2 – 3 minuten en blus af met de **kokosmelk**. Dek de pan af en stoof nog 10 – 12 minuten. Keer de **kip** af en toe om.



4 PAKSOI BAKKEN

Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster het **sesamzaad**, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Verwijder de steelaanzet van de **paksoi**, snijd de stelen en het blad klein en houd apart van elkaar. Verhit de overige olijfolie in dezelfde koekenpan en roerbak de **stelen** 2 minuten. Voeg het groene **blad** en ½ tl **vissaus** per persoon toe en bak nog 1 minuut.



5 LIMOEEN TOEVOEGEN

Pers de **limoen** uit besprenkel de **kip** in **kokosmelk** vlak voor serveren met 1 tl sap per persoon. Serveer de rest van het **limoensap** aan tafel.

★**TIP**: Je hoeft de gember niet te schillen voordat je hem rasp. Dat scheelt weer tijd!



6 SERVEREN

Verdeel de **rijst** over de borden, schep de **paksoi** ernaast en garneer met het **sesamzaad**. Schep de **kip** in **kokossaus** op de **rijst**.

★★**TIP**: De champignons garen mee in de kokosmelk, daardoor worden ze vrij zacht. Voor meer bite kun je ze eventueel apart bakken.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pandanrijst (g)	85	170	250	335	420	500
Verse gember (cm)	2	3	4	5	6	7
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Kippendij met bot (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Kokosmelk (ml) 26	75	150	225	300	375	450
Sesamzaad (g) 11) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Paksoi (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Vissaus (tl) 4)	½	1	1½	2	2½	3
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3

*Zelf toevoegen

Olijfolie* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3431 / 478	820 / 114
Vet totaal (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	17,6	2,5
Koolhydraten (g)	73	10
Waarvan suikers (g)	4,0	0,6
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	0,7	0,1


ALLERGENEN

4) Vis 11) Sesam

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 26) Sulfiet

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).