

SICHUAN STYLE ROERBAKNOEDELS

4 personen | 20 minuten



Ingrediënten

- 200 g kippendijfilets
- zout
- 15 g maizena
- 300 g *Fu Lin Men eiernoedels*
- 300 g bimi of broccoli
- 2 el zonnebloemolie
- 1 komkommer
- 3 bosuïen

Sichuansaus

- 1 tl chilivlokken
- 1 tl vijfkruidenpoeder
- 1 el **Heng Shun Chinkiang azijn**
- 2 el *Lee Kum Kee Premium Lichte Sojasaus*
- 1 teentje knoflook
- 1 rode chilipeper
- 1 tl kristalsuiker



**HENG SHUN
CHINKIANG AZIJN**

Bereiding

- 1** Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, snijd ze in reepjes en bestrooi met zout. Strooi de maizena op een bord en wentel de kipreepjes erdoor tot ze ermee bedekt zijn.
- 2** Meng voor de sichuansaus de chilivlokken, het vijfkruidenpoeder, de **Heng Shun Chinkiang azijn** en sojasaus in een kommetje. Pel de knoflook, verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en hak beide fijn. Doe ze met de suiker bij de saus in het kommetje en roer nog even goed door.
- 3** Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze goed uitlekken in een vergiet.
- 4** Halveer de bimi in de lengte, zodat die straks eerder gaar is, of snijd de broccoli in roosjes.
- 5** Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de kipreepjes in 3 minuten rondom goudbruin. Voeg de noedels en bimi of broccoli toe, giet de sichuansaus erover en roerbak 4-6 minuten.
- 6** Snijd de komkommer in dunne plakjes en de bosuïen in ringetjes. Verdeel de sichuannoedels over vier borden, geef de komkommer erbij en garneer met de bosuï.

TIP

Wil je zelf vijfkruidenpoeder maken? Meestal gebruikt men in de Aziatische keuken sichuanpeper, venkelzaad, steranijs, kruidnagels en kaneel – maar de keuze is aan jou! Het lekkerste is als je ze eerst los van elkaar fijnmaakt en daarna pas samenvoegt.