

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. kipfilet 1 teentje knoflook
2 el sojasaus 4 el sesamololie 1 tl
suiker 1 tl sambal oelek 2 rode
paprika's 6 lente-uitjes 400-500
gr spaghetti zout 1 el sesamzaad

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aziatische spaghetti

Aziatische spaghetti, een andere draai aan pasta.

Vorbereiding

Kipfilet schoonmaken en in reepjes snijden van 1 cm breed. De knoflook schoonmaken en uitpersen. In een schaal vermengen met de kipfilet, de sojasaus, 2 el sesamololie en de sambal oelek. Dit een uur laten marineren in de koelkast. De sesamzaadjes zijn het lekkerst als je ze zonder vet in een pan verwarmd tot ze lekker gaan ruiken.

Bereidingswijze

Paprika's in dunne reepjes snijden. De lente uit in stukjes van 3 cm snijden incl. het groen. Spaghetti koken volgen aanwijzingen op het pak. De rest van de sesamololie in een wok verhitten en de reepjes kip wokken. Ui en paprika's toevoegen en 4-5 min wokken. Spaghetti erdoor scheppen en even verwarmen. Evt. met wat zout op smaak brengen.

Serveertips

Op bord scheppen en bestrooien met wat sesamzaadjes. Direct opdienen.

