Hoofdgerechten / Thailand

rijstnoedels met kipfilet en daikon · Thailand

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met daikon en kipfilet, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op Thailand.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g rijstnoedels
- ☐ 500 g daikon
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g kipfilet
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum

Zo maak je het.

01 Kook de rijstnoedels volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

02 Maak de daikon schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de daikon toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

04 Bak de kipfilet in een aparte pan rustig gaar tot de kern minimaal 74 °C bereikt.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg vegetarische rode currypasta, limoensap, Thaise basilicum toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-th-09-19-6b3c344