NOEDELS MET KIP IN KOKOSMELK

Land: Birmees (Myanmar)
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 45 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 4 kip drumsticks (of 2 kippenpoten)
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 cm verse gember
- 0,5 tl chilipoeder (of naar smaak)
- 1 tl kurkuma
- 3 el kikkererwtenbloem (of linzenbloem)
- 300 ml kokosmelk
- 200 gram noedels (bijv. eiernoedels)

Voor de garnering (optioneel)

- 2 eieren
- 3 bosuitjes
- 5 teentjes knoflook
- 1 citroen

WAT GA JE DOEN

Wrijf de kip in met de kurkuma en een beetje zout. Breng de kip in een pan met ruim water aan de kook en laat ongeveer 20-25 minuten sudderen op laag vuur tot de kip net gaar is.

Snipper ondertussen de ui en hak de knoflook en gember fijn. Snijd de bosui in ringetjes.

Haal de kip na ongeveer 25 minuten uit de pan en laat het kookvocht op hoog vuur tot ongeveer 300 ml inkoken (hoeveelheid op basis van 2 personen). Heb je echt nog veel meer vocht, giet dan eventueel wat af. Pluk als je dat wilt het vlees van de botten en verwijder het vel, of laat de kippenpoten heel. Meng de kikkererwtenbloem met ongeveer 100 ml van het kookvocht tot een papje. Voeg het toe aan de rest van het ingekookte kookvocht van de kip. Draai het vuur laag en voeg ook de kokosmelk toe. Laat ongeveer 20 minuten sudderen tot je een dikke saus hebt, roer regelmatig door. Als je saus te dun is, kun je nog wat extra kikkererwtenbloem toevoegen. Is je saus te dik, dan voeg je nog wat heet water toe.

Verhit ondertussen een beetje olie in een wok en bak hierin de uien, knoflook, gember en

chilipoeder voor ongeveer 5 minuten. Voeg dan de kip toe en bak nog 5 minuten mee. Voeg het mengsel aan de saus toe.

Kook tegelijk de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Breng ook water aan de kook voor de eieren en kook de eieren hierin 7 minuten tot ze goed gaar zijn. Pel de eieren.

Snijd de teentjes knoflook voor de garnering in plakjes en laat ze in een koekenpan met een beetje olie op hoog vuur knapperig bakken.

Serveer de noedels met kip-kokossaus met maak af met de garneringen. Lekker met een groente bijgerecht, zoals geroosterde bloemkool, paksoi in oestersaus of een frisse kachumber (salade) met tomaat en koriander.