GEGRILDE PAKSOI MET TERIYAKI KIP EN SPICY NOODLES



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel
Soort: Vlees

De Aziatische keuken is er één met zoveel smaak-intensiteit. Steeds meer mensen vinden dit geweldig. Ook de umami smaak, naast zout, zoet, bitter en zuur wordt vaker herkend in de gerechten. Daarom deze week dit heerlijke, smaakvolle maar ook eenvoudige gerecht! De teriyaki saus is werkelijk fantastisch en volledig volgens authentiek Japans recept. Eenmaal geproefd wil je nooit meer een andere proeven. In dit gerecht grillen we de paksoi, maar je kan hem ook goed in stukken snijden en vervolgens mee wokken hoor. Bij dit gerecht raadt de Bigondier een Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland aan. Deze gaat namelijk naast de Pinot Grigio of een Viognier erg goed met de Aziatische keuken. Heel veel succes!





Benodigdheden voor 2 personen:

Kippendijen

- 4 kippendijen met bot en vel
- 2 tl. chinese 5 spice poeder
- 1 tl. bruine basterd suiker
- 0,5 tl. zout
- 0,5 tl. paprikapoeder
- 130 ml. rode port (ruby)
- 100 ml. soyasaus
- 5. el kristalsuiker (eventueel naar smaak meer)
- 1 el. gemberpoeder

Noodles en paksoi

- 60 gr. sobanoodles
- 1 rode paprika
- 1 witte ui
- 250 gr. kastanje champignons
- 2 lente uitjes
- 2 el. soyasaus
- 1 el. honing
- 2 cm gember, fijn gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 paksoi

1) We beginnen met het bereiden van de kippendijen. Voeg in een schaaltje de chinese 5 spice poeder, bruine basterdsuiker, zout en paprika poeder. Roer de kruidenrub door. Snijdt met een scherp mesje de botten uit de kippendijen, zodat je een dui met huid overhoudt. Smeer de kippendijen in met wat olijfolie en royaal met de rub. Bereidt een BBQ voor op indirecte bereiding voor 200 graden of verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kippendijen op het rooster en grill de kippendijen voor 20 minuten indirect.

2) Doe ondertussen in een steelpannetje de rode port en warm deze op totdat de alcohol is verdampt. Voeg vervolgens de soyasaus en suiker toe en verwarm dit mee. Blijf goed roeren! De saus moet stroperig worden en dat duurt even. Op het laatst doe je de gemberpoeder erbij en dan is de saus klaar.

3) Na 15 minuten lak je de kippendijen royaal af met de teriyaki saus en draai de dijen om. Lak ook deze kant nog eens royaal en de kippendijen zijn klaar.

4) Ondertussen snijd je de ui fijn, paprika in blokjes en de champignons in plakjes. Zet een wokpan en een steelpannetje op het fornuis. Breng 0,75 liter water aan de kook in het steelpannetje en voeg wokolie toe aan de wokpan. Roerbak de groente voor 2 a 3 minuten op hoog vuur en zet deze apart. Doe vervolgens de soba noodles in het kokende water voor maximaal 3 minuten. Doe in dezelfde wokpan wat wokolie en fruit de gember en knoflook kort aan. Voeg de soyasaus, sambal en honing er aan toe en roer goed door. De groente en de noodles kunnen erbij in en je spicy noodles zijn klaar

5) Grill voor 2 a 3 minuten de paksoi met wat olijfolie, zout en peper op de BBQ of in een grillpan. Alles is klaar, dus tijd om op te scheppen.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Kingfisherbay Sauvignon Blanc (https://www.debigondier.nl/products/kingfisher-bay-sauvignon-blanc?_pos=1&_psq=kingfi&_ss=e&_v=1.0).

Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.