

Kipspiesen met pindasaus en citroengrasnoedels (4 personen)

Wat heb je nodig?

4 grote kipfilets
(citroengras)noedels
25 gr. sesamzaadjes
honing
olijfolie
zout

Voor de marinade en pindasaus:

ca. 400 gr. pinda's (2 bakken: Ralph gebruikte 1 bak gezouten en 1 bak ongezouten)
1 bos koriander
geraspte schil van 2 limoenen
sap van 1 ½ limoen
stuk verse gember (ter grootte van een duim), in plakjes
2 el. sojasaus
½ knoflookteen, in stukjes
¾ rode peper, in stukjes
serehstengel, in stukjes
kokosmelk

Voor de noedeldressing:

1 bos koriander
½ rode ui, in stukjes
sap van ½ limoen
1 ½ el. ginazijn (Oil & Vinegar)
2 el. olijfolie
2 el. vissaus
3 el. sojasaus
1 el. suiker
¼ rode peper
½ knoflookteen, in stukjes
sesamzaadjes
2 el. honing
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

- Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 180 graden.
- Voor de marinade:
Houd 1 handje pinda's apart en maal de rest in een keukenmachine tot een pasta (pindakaas).
- Maak op smaak met wat honing en eventueel zout.
- Laat 8 volle el. van deze pasta in de keukenmachine zitten en schep de rest eruit (deze pindabasis kun je in de koelkast bewaren).

- Doe de rest van de ingrediënten voor de marinade bij de pindapasta in de keukenmachine en draai tot emulsie. Verdun eventueel met nog wat olijfolie en kokosmelk en/of een scheutje water.
- Snijd de kipfilet in vierkante stukken van ca. 4x4 cm. en rijg aan 4 spiesen.
- Besmeer de kip ruim met marinade en laat het vlees 1 uur staan in de koelkast (zorg dat de rest van de marinade niet in aanraking komt/is geweest met het rauwe kippenvlees).
- Gril de kipspiesen, direct, in ca. 10 á 12 minuten tot een kerntemperatuur van 73 graden (draai ze regelmatig om zodat ze niet verbranden).
- Draai alle dressing-ingrediënten in de keukenmachine fijn.
- Kook de noedels gaar.
- Verwarm de overgebleven marinade in een pannetje (pindasaus).
- Rooster het overgebleven handjevol pinda's met wat sesamzaadjes en honing in een skillet.
- Leg de noedels op een bord en lepel hier wat dressing over.
- Leg er een kippenspies bij en schep wat pindasaus over het vlees.
- Garneer met de geroosterde pinda's met sesam en wat korianderblaadjes en geef de rest van de pindasaus er apart bij.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

Trouwens, misschien wil je overwegen om mijn [‘vriend’](#) te worden? Dan krijg je, naast een heleboel kortingscodes, elke maand de recepten automatisch in je mailbox! Goeie dingen...