**Thaise kip laksa van Jamie Oliver**

Nodig:

4 kippendijfilets

1 theelepel five spices

1 eetlepel honing

1 eetlepel sesamzaad

2 rode pepers

800 ml bouillon (kip- of groentebouillon )

1 stuk flespompoen ((de hals gebruiken))

2 tenen knoflook

1 duim gemberwortel

1 theelepel kurkuma

½ bosje lente-uitjes

1 theelepel pindakaas

4 blaadjes djeroek peroet

½ bosje koriander

1 eetlepel sesamolie

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel vissaus

300 gram rijstnoedels (brede)

600 gram asperges (groene)

1 blikje kokosmelk

3 limoenen

Bereiding:

Leg de kippendijen op een groot stuk bakpapier en hussel ze met peper en zout en de five spices door elkaar. Vouw het papier over de stukken kip heen en sla ze plat met een deegroller tot een dikte van 1,5 cm. Leg ze in de hete grillpan en keer ze na 3 tot 4 minuten om, zodat er mooie zwarte streepjes ontstaan en ze goed gaar zijn. Leg ze dan even apart. Giet ongeveer 8 dl kokend water in een grote pan en verkruimel er het bouillonblokje bij. Snijd de steel van de pompoen, hak het smalle gedeelte in grove stukken (niet schillen en stuk met pitten bewaren voor een andere keer), rasp het vruchtvlees in de keukenmachine. Doe het standaard mes in de keukenmachine en doe er de gepelde tenen knoflook, geschilde gember, peper, kurkuma, schoongemaakte lente-uitjes, pindakaas, gedroogde limoenblaadjes, koriandersteeltjes (bewaar de blaadjes ter garnering), sesamolie, sojasaus en vissaus in. Hak alles fijn. Schep de pasta bij de kokende bouillon en doe er de noedels bij. Maak de asperges schoon en snijd ze doormidden. Doe de stukjes in de pan en giet er de kokosmelk bij. Breng de laksa zodra hij aan de kook is op smaak met sojasaus en limoensap en draai het vuur uit. Zet de pan met kip weer op het vuur. Sprenkel de honing over de geschroeide stukken kip, knijp er 1 limoen bovenuit, strooi er het sesamzaad over en hussel door elkaar tot de kip er aan alle kanten mee bedekt is. Serveer de kip met de laksa en partjes limoen en bestrooi alles met blaadjes koriander en in ringetjes gesneden verse spaanse peper.