

Noedels met kip

Ingrediënten

400 g noedels
400 g kipfilet
3 elpl sojasaus
100 g erwten
150 g wortelen
150 g chinese kool
100 g prei
4 elpl arachideolie

Bereidingswijze

- Snij de kipfilet in fijne reepjes of blokjes.
- Marineer de kipfilet in de sojasaus (+/-1 uur).
- Kook de noedels tot ze zacht zijn. Giet ze af en spoel af onder koud water. Laat vervolgens goed uitlekken.
- Snij de wortelen, prei en chinese kool in julienne.
- Verhit de 2 el olie in de wok. Wanneer de olie voldoende verhit is bak de kip. De sojasaus mag bij in de wok. Roerbak 2 minuten, schep de kip op een bord en hou dit warm.
- Maak de wok schoon en verhit vervolgens de resterende olie. Roerbak de wortelen, prei, chinese kool en erwten.
- Voeg de noedels toe.
- Doe de kip bij de wok en serveer.