

Wok met boekweitnoedels

Ingrediënten

200 g kippenfilet
150 g boekweitnoedels (Sobanoedels)
200 g wokgroenten (wortelen,
bamboescheuten, chinese kool,...)
1 lente-ui
4 elpl ketjapsaus met sesam
2 elpl arachideolie
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Snij de kipfilet in reepjes en bak aan in arachideolie, kruiden met peper en zout.
- Wanneer de kipfilet gaar is verwijder deze uit de wok en wok de wokgroenten.
- Kook ondertussen de boekweitnoedels in licht gezouten water tot ze beetgaar zijn.
- Roer de boekweitnoedels, kipfilet en wokgroenten onder elkaar en voeg de ketjapsaus met sesam toe.