



2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de kipgehaktballetjes

- 150 g kipgehakt
- 15 g panko
- 1 el oestersaus
- ½ tl gember (vers - geraspt)
- ½ teen knoflook
- ½ el sojasaus
- peper en sriracha (of sambal) naar smaak

voor de woksaus

- 25 ml sojasaus
- 1 el basterdsuiker (donker- of lichtbruine)
- ½ el oestersaus
- ¼ el honing
- ¼ el sesamolie
- ½ tl witte peper
- ½ tl rijstazijn
- ¼ tl gember (vers - geraspt)

verder

- 300 g Thaise wokgroenten (met champignons)
- 150 g noedels

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Meng alle ingrediënten voor de kipgehaktballetjes door elkaar en voeg naar smaak peper en sriracha (of sambal) toe.
2. Rol er gehaktballetjes van gelijke grote van en zet ze even in de koelkast voor ongeveer 20-25 minuten.
3. Kook ondertussen de noodles zoals aangegeven op de verpakking en als ze gaar zijn spoel je ze af onder koud water.
4. Maak ondertussen de saus door alle ingrediënten te mengen in een kommetje samen met 100 ml water.
5. Doe de saus in de wokpan en kook in tot het zo dik is als siroop. Voeg eventueel een maizena papje van 1 eetlepel maizena met 1 eetlepel water toe om dit te versnellen. Als de saus dik genoeg is giet je het in een kommetje en spoel je de wok af.
6. Verhit vervolgens een beetje olie in de wok en bak de kipgehaktballetjes rondom gaar en goudbruin.
7. Schep de gehaktballetjes uit de wok.
8. Voeg weer een beetje olie toe aan de wok en wok de wokgroenten even kort mee.
9. Voeg dan de noedels toe en bak deze ook even mee.
10. Verdeel de noedels met wokgroenten over de kommetjes of borden, hierover de kipgehaktballetjes en naar smaak de saus.

BRON: eefkooktzo.nl

