



Noedels met kip en groenten uit de wok

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g noedels
-  1 bosui
-  ½ groene paprika
-  ½ rode peper
-  150 g kipgehakt
-  75 g witte kool (fijngesneden)
-  50 g wortel (julienne gesneden (of geraspt))
-  2 el Hoisin saus
-  1 el sojasaus
-  olie, witte peper, zout, sesamzaadjes, cashewnoten

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking.
2. Snij de bosui in kleine stukjes, de paprika in blokjes en de rode peper in ringen.
3. Verhit een beetje olie in een wok en bak het kipgehakt gaar.
4. Breng ondertussen op smaak met peper en zout.
5. Voeg dan de witte kool, rode peper, paprika en wortel toe samen met de Hoisin saus.
6. Wok de groenten gaar en voeg de sojasaus toe.
7. Schep de gekookte noedels door de groenten.
8. Verdeel over de kommen of borden en garneer naar smaak met de bosui, sesamzaadjes en cashewnoten.

BRON: eefkooktzo.nl

