



Koreaanse kipnoedels met groenten

Koken met Namdong: Geniet van heerlijke Koreaanse kipnoedels met verse groenten en maak het zo pittig als je zelf wilt met het aparte chili mix zakje. Snel klaar en perfect voor elke dag. Eet smakelijk!

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g scharrelkipfilet
-  1 rode paprika
-  3 wortelen
-  1 el zonnebloemolie
-  120 g Namdong K-noodles chicken
-  250 ml water
-  1 el sojasaus
-  1 tl sesamzaad

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kipfilet in blokjes.
2. Snijd de paprika, wortel en bosui in dunne reepjes.
3. Verhit de olie in een wok en bak de kip rondom bruin.
4. Voeg de paprika en wortel toe en roerbak 2 minuten mee.
5. Voeg de noodles, de bijgeleverde saus, 250 ml water en sojasaus toe.
6. Laat 5 minuten zachtjes koken.
7. Voeg de bosui toe en roer goed door.
8. Serveer de noodles in kommen en garneer met sesamzaad.

BRON: ah.nl

