



HET WITTE GOUD

Noedels met witte asperges en vega kip

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 320 g vegetarische kipstuckjes
- 🍴 400 g Japanse wokgroente sojabonen en gele wortel
- 🍴 250 g fijne eiernoedels
- 🍴 40 g saus voor asperges

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges rondom met de dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden.
2. Snijd 2 cm van de houtachtige onderkant en snijd de asperges in stukken van 4 cm.
3. Kook 8 minuten in ruim water.
4. Verhit ondertussen de olie in een hapjespan en bak de kipstuckjes 2 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de wokgroente toe en bak 4 minuten al omscheppend op hoog vuur.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Bereid de noedels en de saus voor asperges volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Meng de noedels met de aspergesaus en vervolgens met de asperges en vegan kip.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP: Lekker met sesamzaad.

BRON: ah.nl

