



Gewokte noedels en kip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

225 gram gedroogde noedels
zout
1 eetlepel sesamolie (+ extra)
200 gram kipfilets (in fijne reepjes gesneden)
2 eetlepels arachideolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
50 gram peultjes
50 gram gekookte ham (fijngesneden)
4 theelepels sojasaus
1 eetlepel droge sherry
1/2 theelepel witte peper (versgemalen)
1/2 theelepel cassonadesuiker
2 lente-uitjes (fijngesneden)
sesamzaadjes
1 bosje koriander

Voor de marinade:

4 theelepels sojasaus
4 theelepels sesamolie
1/2 theelepel witte peper (versgemalen)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de noedels in een pan met lichtgezouten water en giet af. Meng met 1 eetlepel sesamolie en zet apart.
- 2.** Meng de stukjes kipfilet met de ingrediënten voor de marinade en zet minstens 10 minuten apart.



- 3.** Verhit een wok tot deze gloeiend heet is. Voeg 1 eetlepel arachideolie toe en dan de kip. Roerbak gedurende 2 minuten en schep in een kom. Zet de wok opnieuw op het vuur en voeg nog eens 1 eetlepel arachideolie toe. Voeg nu de knoflook toe en roerbak 10 seconden. Voeg de peultjes en de ham toe. Roerbak 1 minuut.
- 4.** Voeg nu de noedels, de sojasaus, de sherry, de peper en de cassonade toe. Voeg hier opnieuw de stukjes kip (en het vocht) aan toe. Laat nog 3 à 4 minuten wokken. Voeg nog een beetje extra sesamololie toe.
- 5.** Werk af met lente-uitjes, sesamzaadjes en koriander.