



Geroosterde kip met noedels, broccoli en peultjes uit de oven



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets (in stukjes)
4 eetlepels sojasaus
4 teentjes knoflook (geperst)
1 stuk gember (geraspt)
400 gram noedels
1 stronkje broccoli (in roosjes)
250 gram peultjes (schoongemaakt)
4 eetlepels arachideolie
1 eetlepel sesamzaadjes
koriander

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kippenstukjes met de sojasaus, de knoflook en de gember. Laat 20 minuten marineren. Kook intussen de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af. Verdeel de kip samen met de noedels, de broccoli en de peultjes over een bakplaat. Bedruppel met de marinade van de kip. Besprenkel met de arachideolie.
- 2.** Zet de bakplaat 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Werk af met de sesamzaadjes en koriander.