



Kip in de wok met groenten en noodles



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram kippenwokvlees
300 gram chinese wokgroenten
2 eetlepels arachideolie
4 eetlepels sojasaus (GoTan)
4 eetlepels vissaus (GoTan)
handvol pinda's
1 eetlepel suiker
1 scheutje wittewijnazijn
wokkruiden
peper en zout
4 eetlepels koriander (gehakt)
200 gram sobanoodles

Bereidingswijze

- 1.** Kruid het kippenwokvlees met peper en zout.
- 2.** Zet de wok op een heet vuur en giet er de arachideolie in. Bak het kippenwokvlees aan tot het lichtbruin kleurt.
- 3.** Voeg de Chinese wokgroentjes toe en laat zachtjes garen.
- 4.** Doe de sojasaus, de vissaus, de pinda's en de suiker in de wok. Giet er een scheut wittewijnazijn en sesamololie bij. Kruid met de wokkruiden.
- 5.** Werk af met de verse koriander.
- 6.** Breng water aan de kook en doe de noedels erin. Laat 2 minuten koken.
- 7.** Serveer onmiddellijk.