



mienestjes met kip en groente

NODIG

- 4 pers
- 30 minuten

- 4 kippendijen in blokjes gesneden
- 1 el sesamolie
- 350 g gedroogde eiermie
- 1 tl kerriepoeder
- 2 tl Sambal Oelek
- 1 tl ketoembar
- 2 tenen knoflook geperst
- 1 el gembersiroop
- 500 gram Chinese wolgroente
- 1 el ketjap
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel honing
- 2 lente-uitjes
- handje vol cashewnoten
- 4 eieren

DOEN:

1. Doe sesamolie, sambal, ketjap, sojasaus, kerriepoeder, ketombar, knoflook, honing en rijstazijn in een kom. Voeg de blokjes kip toe en laat het geheel 10 minuten staan.
2. Zet een wok op het vuur en verwarm deze. Voeg de gemarineerde kip met saus toe en bak het geheel totdat de kip aan de buitenkant bruin is. Voeg vervolgens de groenten toe en roerbak deze gedurende 5 minuten mee. Laat het geheel even op zacht vuur staan.
3. Kook ondertussen de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Voeg de gekookte mie toe aan de saus en meng alles goed door elkaar. Voor wat extra crunch kun je een handvol cashewnoten toevoegen. Bak een ei apart en voeg dit toe aan het gerecht. Garneer het gerecht met lente-ui en serveer het met kroepoek.

lekker
snel!



WWW.BONAPETIT.NU