



Snelle noedels met kip, groente en pindasaus

NODIG

- 4 pers
- 20 minuten

- 400 g kippendijen of kipfilet in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- ½ eetlepel gemberwortel, geraspt of gembersiroop
- 1 tl sambal
- 1 el sesamolie
- 0 gram wokgroente (paprika, prei, sperziebonen, taugé en witte kool)
- 200 gram champignons
- 250 g noedels
- 2 el pindakaas
- 2 el ketjap
- 1 el sojasaus
- 1 sambal
- 200 ml kokosmelk

DOEN:

1. Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking.
2. Verhit sesamolie in de wok op middelhoog vuur. Fruit de gember, sambal en knoflook aan en voeg vervolgens de kip toe, bak tot deze gaar is.
3. Voeg de wokgroenten en champignons toe en roerbak enkele minuten. Voeg vervolgens pindakaas, ketjap, sojasaus en kokosmelk toe.
4. Verwarm nog 5 minuten en meng de noedels door de saus. Serveer met komkommersalade en kroepoek.



vlug
en
smakelijk

WWW.BONAPETIT.NU

©2023 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.