

Rijstnoedels met kip

Wat heb je nodig

3 plakken rijstnoedels (Conimex)
150 gram kipfilet
1 spitskool
2 bosuitjes
1 winterwortel

1 eetlepel olie
1 theelepel kerrie
1 snufje peper
1 mespuntje zout



Snijd de kool in de lengte doormidden en was ze onder de kraan.
Snijd de kool in dunne repen en laat even uitlekken.
Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in de lengte doormidden en snijd hem in plakjes.



Zet een pan water op de kookplaat, op de middelste stand.
Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.



Snijd de kipfilet in dunne plakjes.
Strooi het zout en de peper erop.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.



Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak het al omscheppend in 3 minuten gaar.
Doe de spitskool bij de kipfilet in de pan.



Doe de wortel er ook bij.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de kerrie erbij en roer het er door.
Laat het 10 minuten garen op de laagste stand.



Zet de kookplaat, waar de pan water op staat, op de hoogste stand.
Doe de rijstnoedels in de pan, als het water kookt.
Laat de rijstnoedels 3 minuten koken en giet ze dan af.
Spoel ze af onder de koude kraan en laat ze even uitlekken.



Doe de bosuitjes bij het groente-kipmengsel en roer het er door.
Zet de kookplaat uit.
Schep de rijstnoedels bij groente-kipmengsel.
Meng alles door elkaar.