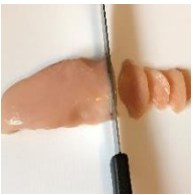


# Wok noedels met kip

## Wat heb je nodig

125 gram wok noedels  
150 gram kipfilet  
400 gram wokgroente (Thais)  
1 eetlepel olie  
2 eetlepels ketjap  
1 snufje zout  
1 snufje peper



Snijd de kipfilet in dunne plakjes.  
Leg de plakjes op een bord.  
Strooi het zout en de peper erover.



Vul een pan voor meer dan de helft met water.  
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.  
Doe een eetlepel olie in de wok.  
Zet de wok op de kookplaat, op de middelste stand.



Verwarm de olie tot de olie uitloopt.  
Doe de plakjes kipfilet in de wok.  
Roerbak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.



Doe de wokgroente bij de kip in de wok.  
Roerbak dit 5 minuten.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Als het water kookt, de noedels in de pan doen.  
Laat de noedels 2 minuten koken.  
Giet de noedels af in een vergiet en laat even uitlekken.



Doe de noedels bij de kip en de groente in de wok.  
Doe de ketjap erbij.  
Roer alles goed door elkaar en verwarm nog 2 minuten.