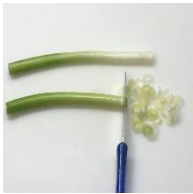


Noedels kip pindasaus

Wat heb je nodig

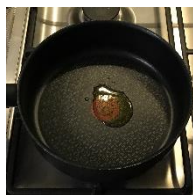
150 gram kipfilet	1 eetlepel gembersiroop
150 gram Udon noedels	100 ml kokosmelk
1 teentje knoflook	100 ml melk
2 eetlepels pindakaas	2 lente-uitjes
2 eetlepels sojasaus	1 eetlepel olie



Was de lente-uitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.
Snijd de uiteinden van het knoflook teentje af.
Pel het teentje knoflook.



Vul een pan voor $\frac{3}{4}$ met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Brenge het water aan de kook.
Snijd de kipfilet in kleine stukjes.



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 3 minuten.



Zet de kookplaat op een lagere stand.
Doe de pindakaas in de hapjespan.
Doe de kokosmelk er ook bij.
Pers de knoflook er boven uit.



Doe de sojasaus ook in de pan.
Doe de gembersiroop er ook bij.
Roer het goed door elkaar.
Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.



Doe de noedels in de pan als het water kookt.
Haal de noedels uit elkaar met een vork.
Kook de noedels volgens de aanwijzing op de verpakking.



Giet de noedels af in een vergiet en spoel ze af onder de koude kraan.
Laat de noedels even uitlekken.
Doe de noedels in de hapjespan en roer alles door elkaar.
Strooi de lente-uitjes erover.