

Noedels kip en groente

Wat heb je nodig

120 gram ongekookte noedels
1 zak Thaise wokgroente (400 gram)
150 gram kipfilet
1 theelepel ketjap manis

1 snufje paprikapoeder
1 snufje peper
1 snufje zout
1 eetlepel olie



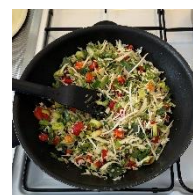
Vul een pan voor $\frac{3}{4}$ met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het water aan de kook.
Kook de noedels volgens de beschrijving op het pak.



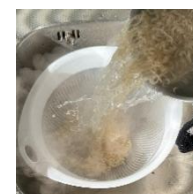
Snijd de kip in kleine stukjes.
Leg de stukjes kip op een bord.
Strooi de peper, het zout en het paprikapoeder erop.
Meng alles door elkaar.



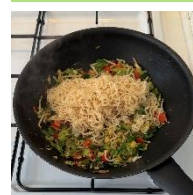
Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de stukjes kip in de wok.
Bak de kip al omscheppend in 5 minuten gaar.



Schep de stukjes kip op een bord.
Doe de wokgroente in de wok.
Bak de groente al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de ketjap bij de groente in de wok.
Roer alles door elkaar en bak nog 5 minuten.
Giet de noedels af als ze gaar zijn.
Laat ze even uitlekken.



Doe de noedels bij de groente in de wok.
Doe de stukjes kip er ook bij.
Meng alles door elkaar en bak nog al omscheppend 2 minuten.
Lekker met een groene- of komkommersalade.
