



Chow mein met kip

Geroerbakte Chinese eiernoedels met kip en knapperige groenten in een hartige saus. Een snel en vullend wokgerecht boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr Chinese eiernoedels
- 400 gr kipfilet in reepjes
- 3 el arachideolie
- 1 ui in halve ringen
- 200 gr witte kool in reepjes
- 1 wortel in julienne
- 4 lente-uitjes in stukjes
- 3 teentjes look, fijngesneden
- 100 gr taugé

3 el sojasaus
2 el oestersaus
1 kl suiker
1 kl sesamololie

Bereidingswijze

1. Kook de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, spoel koud en laat uitlekken.
2. Verhit 1 el olie in een wok en bak de kipreepjes op hoog vuur in 4 minuten goudbruin. Haal uit de wok.
3. Doe de rest van de olie in de wok en bak de ui, kool, wortel en look 3 minuten roerend.
4. Voeg de noedels, de kip en de taugé toe.
5. Giet de sojasaus, oestersaus, suiker en sesamololie erbij en roerbak alles 3 minuten tot het goed warm is.
6. Meng de lente-ui erdoor en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)