

Functionele beschrijving

Oosterse Kip met Noodles

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Oosterse Kip met Noodles 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Oosterse Kip met Noodles



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 40 minuten

- 320 gr Kipblokjes of Kipfilet
- 500 gr broccoli
- 1 Bos bospeen
- 250 gr Champignons
- 1 bakje (125 gr) Taugé
- ½ Komkommer
- 2 teentjes knoflook
- 100 ml Ketjap Manis
- 4 el Sweet Chili Saus
- Zout
- Peper
- 1½ pak Wok Noodles

Bereiding

Kook de broccoli in water met zout beetgaar en laat uitlekken.

Maak de champignons schoon en snij in plakjes.

Schil de wortel en snij in reepjes.

Pel de knoflookteentjes en hak fijn.

Snij de kipfilets in reepjes.

Verhit olie in een wok en fruit hierin de knoflook aan.

Voeg de kipfilet en de champignons toe en bak deze bruin.

Doe de bospeen, ketjap en chilisaus erbij en laat het geheel nog c.a. 8 min. doorgaren.

Voeg nu de noodles toe.

Voeg als laatste de beetgare broccoli en de taugé toe en bak deze nog even mee.

Maak op smaak met zout en peper.