

Functionele beschrijving

Thaise Roerbakschotel 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

Thaise Roerbakshotel met Noodles 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

kip, noodles, oosters, wok

Thaise Roerbakschotel met Noodles



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 25 minuten

- 2 eetlepels groene curry pasta
- 350 gr kipfilet
- 600 gr Thaise roerbakgroente
- 4 dl kokosmelk
- 1,5 pakje roerbak Noodles
- (on)gezouten pinda's

Bereiding

Verhit wat olijfolie in de wok en fruit de curry ca. 3 minuten

Voeg de kipfilet toe en roerbak deze goudbruin

Haal de kip uit de wok en houd ze apart

Voeg eventueel wat extra olie toe en wok nu de groentemix ca. 4 minuten

Voeg nu de noodles toe

Als de noodles los zijn, voeg dan ook de kip weer toe

Voeg een sleut water en de kokosmelk toe en breng het geheel aan de kook

Dien het geheel op en serveer met wat pinda's

TIP: je kunt ook een varkenshaas gebruiken in plaats van kip