

HONINGKIP MET CHINESE KOOL NOEDEL

Ingrediënten

250 gram eiernoedels
400 gram kipgehakt
1 Chinese kool
2 teentjes knoflook
4 bosuitjes
verse koriander
50 gram honing
3 cm gember
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel zonnebloemolie
2 eetlepels sesamololie
zout en peper

Bereiding

Snijd de knoflook en gember fijn. Meng de honing met de sojasaus en de knoflook en gember. Breng op smaak met wat vers gemalen peper.

Snijd de Chinese kool in dunne reepjes. Hak de bosui in grove stukken, van ongeveer 3-4 centimeter.

Kook de noedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Doe 1 eetlepel zonnebloemolie in de pan en voeg het gehakt toe. Bak het gehakt al omscheppend licht bruin. Voeg het honingmengsel toe. Bak het gehakt tot dat het knapperig is. Haal uit de pan en zet even apart. Doe de kool en bosui in de pan en bak met de sesamololie tot dat de kool geslonken is.

Kook ondertussen de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Voeg de noedels bij de Chinese het gekat bij de Chinese kool doe en meng door elkaar.

Verdeel over de borden. Garneer met verse koriander.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulineskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

