



Gewokte speltnoedels met shii take en gefrituurde tofu of gebakken kipfilet

Benodigdheden:

- 1 pakje á 250 gram De Miefabriek Speltnoedels
- 200 gram tofu of 400 gram kipfilet
- 75 gram paddenstoelen
- 1 winterwortel of wortelreepjes
- 2 lente-uitjes in reepjes
- 4 eetlepels cashewnoten
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 rode chilipeper in dunne ringetjes
- Chilisaus

Bereidingswijze:

Bereid de noedels volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd de tofu (of kipfilet) in kleine blokjes, maak ze goed droog en bestrooi met zout. Frituur of bak in zonnebloemolie tot ze mooi goud bruin zijn. Verwijder de stelen van de shii-take (of champignons) en snijd ze in reepjes. Verhit een wokpan met een beetje olie en bak hier de paddenstoelen in. Doe de roerbakgroenten erbij en bak dit al roerend nog even om. Voeg nu de noedels toe in de pan en maak op smaak met de chili saus en de Kikkoman saus. Vlak voor serveren de gefrituurde tofu erbij doen en nog bestrooien met cashewnoten en chilipeper ringetjes.

2 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!