



Fijne eier noedels met groenten en cashewnoten in oestersaus

Benodigdheden:

2 pakjes á 250 gram De Miefabriek fijne eier wok noedels.

500 gram kipfilet in reepjes

2 rode paprika's in reepjes

2 uien in plakjes

350 gram broccoli, in kleine roosjes

2 lente-uitjes in reepjes

100 gram cashewnoten

sojasaus

rijstwijf of sherry medium dry

oestersaus

plantaardige olie

zout en peper naar smaak.

Bereidingswijze:

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit 2 eetlepels olie in de wok. Roerbak hierin de kipfiletreepjes tot deze goudbruin zijn. Voeg 1 eetlepel sojasaus toe en roer goed. Haal de kipfilet uit de wok en laat op keukenpapier even uitlekken. Verhit opnieuw 2 eetlepels olie in de wok. Roerbak nu de uien, paprika en broccoli 4 minuten. Voeg 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels rijstwijf en 4 eetlepels oestersaus toe. Breng het geheel al roerend aan de kook. Voeg de gare kipfilet toe en roerbak nog even. Zout en peper naar smaak toevoegen. Meng de cashewnoten door het mengsel en voeg de gekookte noedels toe. Voeg nog 2 eetlepels sojasaus toe en schep het geheel goed om. Strooi er lente-uitjes over en serveer het op voor verwarmde borden of een voorverwarmde schaal.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!