



### **Algen noedels met gerookte kip en cashewnoten**

Benodigheden:

1 pakje á 250 gram De Miefabriek Algen noedels

150 gram Gerookte kipfilet

75 gram Paddenstoelen

1 stengel Bosui

30 gram Cashewnoten

Kikkoman

Donkere sojasaus

Chili saus

Bereidingswijze:

Bereid de algen noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de gerookte kip in plakjes van ongeveer 0,5 cm en snijd er dan reepjes van. Controleer de paddenstoelen op onrechtmatigheden en snijd ze in kwarten (grote paddenstoelen in 6 of 8 stukken). Bosui in ringen snijden. Verhit nu een wok pan met een beetje rijstolie en bak hier de paddenstoelen in tot ze beginnen te kleuren. Doe nu de gesneden gerookte kip erbij en roer dit even om. Voeg de noedels toe aan de pan en maak op smaak met de Kikkoman, donkere sojasaus en de chili saus. Goed omroeren en serveren in een kom.

Bestrooien met de bosui en breek de cashewnoten over de algen noedels.

2 pers. 20min.

**Man man chi! Eet smakelijk!**

Van der Moolen Foodgroup BV, Josinkstraat 21, 7547 AA Enschede. Tel: 053-4312078