Wok noodles met kip

Ingrediënten (6 personen)

- 2 uien
- 0.5 chilipeper
- 4 wortels
- 2 paprika
- 500 gr champignons
- 500 gr sojascheuten
- 3 cm gember
- 1 bussel lente ui
- 300 gr udon noodles
- 500 gr kip
- 6 el. sojasaus (marinade)
- 2 teentje knoflook (marinade)
- 2 el. teriyaki (marinade)
- 1 cm gember (marinade)
- 2 teentje knoflook
- 3 el. sojasaus

Omschrijving

1. Snijd de ui, knoflook, gember en chilipeper (verwijder pitjes) fijn en stoof aan met olijfolie.
2. Snijd de wortels en paprika's in stukken en voeg toe .
3. Snijd de kip in reepjes en doe ze in een kom.
4. Voeg hierbij de sojasaus, knoflook, gember en teriyaki saus. Meng als goed en laat rusten
5. Hak de lente ui en voeg samen met de sojascheuten toe aan de groenten wanneer deze bijna gaat zijn.
6. Kruid met peper en zout, sojasaus en evt. andere een andere woksaus
7. Breng de udon noodles aan de kook.
8. Bak de kip in een aparte pan met zonnebloemolie. Zet het vuur zo hoog mogelijk zodat de kip aanbakt en niet begint te 'koken'. Laat bakken totdat de saus terug begint te plakken aan de kip. Wanneer gaar, voeg toe aan de groenten
9. Voeg de noodles toe aan de groenten en klaar is kees.