

Ingrediënten

- Eiernoedels
- Kipfilet in stukjes
- Zakje wokgroentes
(of een losse ui, paprika en prei)
- Teriyaki woksaus

Zo maak je het

1. Verwarm een beetje olie in de pan
2. Voeg de kipstukjes toe en bak ze rondom bruin
3. Voeg de wokgroentes toe en bak ze 5 minuten mee
4. Schenk drie eetlepels van de woksaus in de pan, zet het vuur laag
5. Zet een andere pan op het vuur met water, en zodra het water kookt voeg je de noedels toe. Kook deze een paar minuten (zie verpakking)
6. Als de noedels klaar zijn, giet ze af en leg ze op een bord.
7. Voeg daar de saus aan toe: eet smakelijk!

