



Paksoi met kip, soja en woknoedels (2 personen)



Zelf oogsten uit mini-tuin

250 g paksoi

Overige ingrediënten

200 g kipfilet
125 g woknoedels
1 teen knoflook
2 el sojasaus
1 el olie

Vorbereiding

Snijdt de kip in blokjes
Snijdt de stelen van de paksoi in stukken
Snijdt het blad van de paksoi grof.
Hak de knoflook fijn.

Bereiding

Kook de woknoedels volgens de verpakking.
Verhit olie en bak de kip gaar en lichtbruin.
Voeg knoflook toe en bak kort mee.
Voeg eerst de stelen van de paksoi toe en bak 2–3 minuten.
Voeg het blad toe en laat slinken.
Voeg de noedels toe en meng alles goed.

Breng op smaak met sojasaus en serveer.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)