



Sugarsnaps, kip met soja-oestersaus en woknoedels (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

250-350 gr sugarsnaps

Optioneel: lente-ui

Overige ingrediënten

200-250 gr kipfilet

150 gr woknoedels

1 rode paprika

1 kleine ui

1 teentje knoflook

2 el sojasaus

1 el oestersaus

1 el olie

1 tl sesamololie (optioneel)

Vorbereiding

Haal het kroontje en eventueel draadjes van de sugarsnaps.

Snijd de kip in stukjes.

Snijd de paprika in stukjes.

Snijd de ui halve maantjes.

Hak de knoflook fijn.

Snijd de lenteui in ringetjes.

Meng de oestersaus en sojasaus door elkaar.

Bereiding

Kook de woknoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit olie in een hapjespan en bak de kip 3 à 4 minuten tot deze bijna gaar is..

Voeg paprika, ui en knoflook toe en bak kort mee.

Voeg de sugarsnaps toe en roerbak deze circa 5 minuten.

Voeg het sausmengsel toe en schep alles goed om.

Voeg de woknoedels toe en meng totdat de saus gelijkmatig verdeeld is.

Voeg eventueel een theelepel sesamololie toe.

Garneer eventueel met fijngesneden lente-ui.