



Andijvie roerbak met kip en noedels (2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300–350 gr andijvie
1 kleine paprika
1 kleine ui
1 teen knoflook
Optioneel: rode jalapeño peper

Overige ingrediënten

200–250 gr kipfilet of kippendij
150 gr noedels
1 el olie om in te bakken
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 tl sambal, naar smaak
1 tl verse geraspte gember of ½ tl gemberpoeder
1 tl sesamololie (optioneel)
versgemalen peper

Vorbereiding

Was de andijvie en snijd hem in repen van ongeveer 2 cm. Laat goed uitlekken.
Snijd de paprika in dunne reepjes
Snijd de kip in kleine stukjes.
Snijd de ui in halve ringen en hak de knoflook fijn.

Bereiding

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet apart.
Bak de kip op middelhoog tot hoog vuur in ongeveer 5–6 minuten gaar en lichtbruin.
Voeg ui en paprika toe en roerbak ongeveer 3 minuten.
Voeg daarna knoflook, gember en eventueel de fijngesneden jalapeño toe. Bak ongeveer 30 seconden mee.
Voeg ketjap, sojasaus en sambal toe. Schep alles goed door elkaar. Voeg eventueel 2–3 eetlepels water toe wanneer het mengsel te droog wordt.
Doe de andijvie in gedeelten in de pan. Schep telkens om zodra hij begint te slinken. Roerbak in totaal ongeveer 2–3 minuten. Laat de andijvie niet helemaal zacht worden.
Schep de noedels door de pan en verwarm alles nog 1–2 minuten. Voeg eventueel sesamololie toe.

Schep het gerecht op 2 borden.
Proef aan tafel en voeg naar behoefte peper, extra sambal, ketjap of sojasaus toe.