

Creamy Miso noedels

Aantal personen; 4

300 gram volkoren woknoedels
200 gram kipfilet
400 gram gemengde champignons
1 courgette
300 gram verse spinazie
200 gram bleekselderij
2 uien
2 tenen knoflook
3 eetlepels Misopasta
100 milliliter licht kookroom
1 eetlepel Japanse sojasaus
Zout en peper naar smaak

Snij de kipfilet in kleine blokjes en bak deze goudbruin en gaar. Snipper ondertussen de ui, snij de courgette en de bleekselderij in kleine blokjes. Snij de champignons in dunne plakjes. Bereid de noedels voor volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Als de kip gaar is, voeg dan als eerste de ui toe en fruit deze circa 2 minuten tot de randjes glazig zijn. Voeg dan alle groenten, behalve de spinazie, toe.

Bak alles op hoog vuur tot de groenten klaar zijn, voeg in de laatste 4 minuten handje voor handje de spinazie toe tot deze is geslonken.

Voeg als alle groenten gaar zijn de kookroom en sojasaus toe. Draai het vuur uit en roer dan de Misopasta door de saus heen, net zo lang tot deze is opgelost. Het is belangrijk om het gerecht dan niet nog een keer op het vuur te zetten, omdat je dan de gezonde bacteriën in de Miso dood maakt. Voeg als laatste de noedels toe aan het gerecht.

Breng eventueel op smaak met zout en peper.