

Kip-wok-schotel

Aantal personen: 2

200 gram kipfilet in reepjes gesneden
400 gram Thaise of Chinese wokgroenten
2 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels japanse sojasaus 2 eetlepels
2 eetlepels water
80 gram boekweitmie

Kook de boekweitmie volgens de beschrijving op de verpakking.
Breng de kipreepjes op smaak met zout en peper en bak deze in een wokpan die is ingespoten met pancoating.
Bak het al roerend in 3 minuten bruin. Voeg hierbij de wokgroenten.
Meng de sojasaus, de ketchup en het water en giet dit over de kip en de groenten.
Al roerend gaar laten worden, de groenten moeten nog knapperig zijn.
Dien op naast de mie en eventueel sla.

