

Kipnoedels met knapperige spruitjes

Aantal personen: 4

- 1 kilo spruitjes
- 1 pak eiernoedels (250 g)
- 2 el olie
- 300 gram kipfilet
- 1 ui
- 4 rode paprika
- 3 eetlepels sojasaus

Was de spruitjes en halveer deze. Snij de paprika's in reepjes en snipper de ui. Kook de spruitjes in weinig water met zout 5 minuten en giet af. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olie in een wok en roerbak de kip in 3-4 min. bruin. Voeg de ui, paprika en spruitjes toe en roerbak in 4-5 min. beetgaar. Schep de sojasaus erdoor en verwarm nog 1 min. Breng op smaak met peper en zout. Schep de noedels door het roerbak mengsel en verdeel over 4 kommen.

