



Ingrediënten 4 personen

- 250 gram noedels
- 1 ui
- 2 eetlepels arachide olie
- 300 gram kip gehakt
- 300 gram witte/chinese kool
- 175 milliliter hoisinsaus
- 3 bosuitjes
- 150 worteltjes julienne gesneden

Bereiding

Je kunt je eigen noedels blijven gebruiken, die je altijd gebruikt. Maar.... variatie kan geen kwaad. Eiernoedels of kant en klare noedels (nog gemakkelijker) zijn ook goed. Kook de noedels dan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper de ui, snij de kook in stukjes, de bosui in ringetjes. Verhit de olie in een wok en bak de ui en het kipgehakt op middelhoog vuur. Voeg de witte kool toe en de helft van de bosuitjes en de hoisinsaus en bak even lekker door. Meng daarna de noedels met de groente en schep er ook de worteltjes door en bak heel even lekker op.

Bron: Albert Heijn 2019