

Snelle Wok Hap Met Mie

Benodigheden: voor 4 pers

3-4 kipfilets

Chinese 5 kruiden mix

2 uien gesnipperd

2 tenen knoflook geperst

500 g wokgroente (prei, witte kool, paprika, wortel, taugé)

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ bakje champignons in plakjes

1-2 rode pepers in dunne reepjes zonder zaadjes

Sweet Chili saus uit een fles

Wok of mais-olie

Een eetlepel Geroosterde sesamzaadjes



Bereiding:

Zet vast water op voor de Mie en Rooster de sesamzaadjes.

Snijd de kipfilet in kleine dunne reepjes en bestrooi ruim met de 5 chinese 5 kruiden mix.

Laat de wokolie in de wok heet worden.

Wok nu de nu de kip in de hete olie en voeg na pl/min 2 miuten de gesnipperde ui toe.

Voeg, wanneer de kip bijna gaar is, de wokgroente met de champignons en de reepjes rode peper en wok deze even kort mee.

Voeg dan de sweet Chili saus toe en roer deze er doorheen tot alles goed warm is. Wok ondertussen de Mie in twee minuten gaar en giet deze af.

Verdeel nu de Mie over de borden en voeg het wokmengsel toe en strooi er wat geroosterde sezamzaadjes over. (gehakte cashewnoten kan ook)

Eet smakelijk