

## Noedels met kip, shiitake en paksoi



2 pers.



Bereidingstijd: 20 min

### Ingrediënten

- 120 gram volkoren noedels (onbereid)
- 250 gram kipfilet
- 10 gram cashewnoten (ongezouten)
- 175 gram shiitake
- 175 gram paksoi
- 1 el olijfolie
- 2 el sojasaus
- 2 tl sesamzaad
- Peper & zout



### Bereiding

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Was de paksoi, haal de bladeren los en snijd in reepjes.
3. Borstel de shiitakes schoon en snijd doormidden of in vieren.
4. Snijd de kipfilet in blokjes.
5. Verhit olie in een hapjespan of wok en bak de kipfilet kort aan. Breng op smaak met peper en zout.
6. Voeg de shiitakes toe en bak 8 minuten mee.
7. Voeg de paksoi toe en bak 1 minuut mee.
8. Schenk daarna de sojasaus erbij en bak nog eens 1 minuut.
9. Schep als laatste de noedels er doorheen en verwarm het geheel goed door.
10. Schep de noedels op een bord en garneer met de cashewnoten en het sesamzaad.



### Tip!

Kook je voor **1 persoon**? Halveer dan de hoeveelheden.

Kook je voor **4 personen** (waarvan 2 kinderen)? Gebruik dan (ongeveer) 200 gram noedels, 400 gram kipfilet, 25 gram noten, 3 el sojasaus en sesamzaad, 275 gram paksoi en 275 gram shiitake.