

DINNERLY



Noedelpannetje met kip met groente en hoisinsaus



ca. 20min



2 personen

Bij Dinnerly houden we van noedels in alle soorten en maten. Naast Italiaanse pasta hebben ook Aziatische noedels een speciaal plekje in ons hart. Neem bijvoorbeeld deze lekker stevige mienoelels. Vandaag serveren we ze geroerbakt met malse kip, veel groenten en heerlijke hoisinsaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 1 kipfilet
- 250g verse nasigroenten
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 751kcal, vet 13.4g, koolhydraten 114.1g, eiwit 45.2g



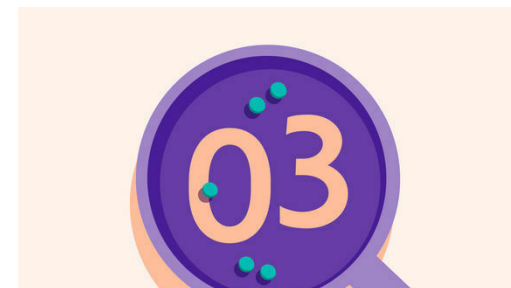
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor $\frac{3}{4}$ e van de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in grove stukken. Snij de **bosui** in dunne ringen.



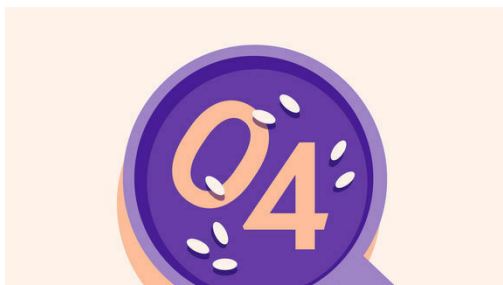
2. Noedels koken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in dunne repen. Voeg $\frac{3}{4}$ e van de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



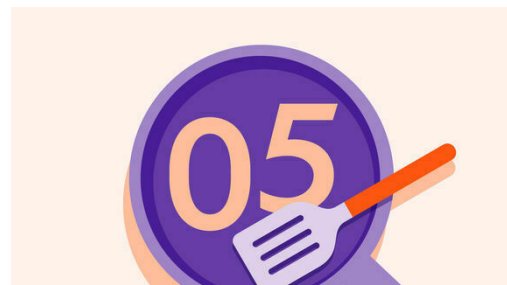
3. Vlees en groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **vlees** en de **tomaat** 2-3min, tot het **vlees** bruin begint te worden. Kruid met peper en zout en zet het vuur lager. Voeg de **groentemix** toe en bak al roerend 4-5min mee.



4. Saus toevoegen

Voeg de **hoisinsaus**, 1el azijn en 100ml water toe en meng goed.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe en meng met de **groente** en het **vlees**. Breng op smaak met peper, zout en azijn. Voeg evt. wat eetlepels water toe als de saus te dik wordt. Bestrooi het **noedelpannetje** met de **bosuiringen** en serveer.



6. Smaakwonders

Met de juiste smaakmakers kun je van een paar simpele ingrediënten al een feestmaal maken. Dit gerecht is daar een goed voorbeeld van. Om nog meer smaak toe te voegen kun je 1-2 tenen knoflook fijnsnijden en met het vlees meebakken.