

Teriyaki voor 4 personen

Benodigheden

- 1 pak Conimex Noodles
- 1 Rode Peper
- 2 Teentjes Knoflook
- 800 gram Chinese Wokgroente
- 3 Theelepels Conimex Sambal Manis
- 15 cl Conimex Ketjap Manis
- 2 Eetlepels Bruine Suiker
- 2 Grote Kipfilets
- 1 Eetlepel Sesamolie
- 1 Eetlepel Sesam zaad
- 8 Grote Champignons



Bereiding

- Snij de kipfilet in reepjes
- Snij de knoflook heel fijn
- Snij de rode peper in dunne ringetjes
- Snij de champignons doormidden

Bak de kipfilet reepjes in de Sesamolie (eventueel met een beetje extra zonnebloemolie) en voeg de rode peper en knoflook toe tijdens het bakken. Het lekkerste is in een grillpan maar een gewone koekenpan is ook goed. Zet een pan water op voor de noodles.

Roerbak de champignons met de wokgroente in een wokpan ongeveer 5 minuten terwijl je dit blijft omscheppen. Voeg een klein kopje Ketjap toe, drie theelepels Sambal en de bruine suiker. Zet het gas of de kookplaat uit en zet de wokpan even weg (op een veilige manier, dus zorg voor een veilige ondergrond).

Kook de noodles.

Doe de kipreepjes en de gekookte noodles bij de groente in de wok. Schep dit alles door elkaar en strooi een beetje sesamzaad er over.