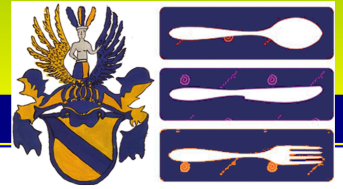


Ingrediënten

- 9 st kipfilets, elk ongeveer 250 g
- 900 g suikererwt(en)
- 4 st paprika's, rood
- 6 st lente-ui(en)
- 8 st knoflookteentje(s)
- 200 g pinda's, ongezouten
- 1000 g Chinese eiernoedels
 - zout en peper
- 16 el sojasaus
- 8 el azijn (rijstwijnazijn, alternatief witte wijnazijn)
- 4 tl paprikapoeder, zoet
 - olie

MeP & Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in blokjes van 2 cm en marineer het in sojasaus, op smaak gebracht met peper en paprikapoeder, gedurende 30 minuten.
2. Snijd ondertussen de paprika in julienne reepjes
3. De lente-ui in kleine stukjes
4. De sugar snaps in brede reepjes.
5. Hak de knoflook en pinda's fijn.
6. Kook de eiernoedels zoals aangegeven en laat ze uitlekken.
7. Roer een saus van sojasaus, azijn en kruiden.
8. Giet olie in een wok en roer de knoflook totdat deze begint te kleuren.
9. Voeg de groenten toe en bak ongeveer 3 minuten.



10. Haal het er vervolgens uit en bak het vlees ongeveer 4 minuten.
11. Giet de azijn-sojasaus erbij, doe de groenten er weer in en wok alles nog 2 minuten.
12. Voeg vervolgens de noten toe, breng op smaak en serveer.