

Pittige noodles met Madame Jeanette en paksoi



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gr voorgekookte noodles
300 gr kipdijfilet
1 paksoi
2 stelen lenteui
2 tenen knoflook
Halve Madame Jeanette peper
2 cm gember
6 el soyasaus
3 el oestersaus

Stap 2 | Snijden en bakken

Snij de kipdijfilet in blokjes en bak dit met een scheut sojasaus in de koekenpan. Ondertussen schil je de gember en hak deze fijn, doe dit ook met de knoflook en de Madame Jeanette peper. Snij de lenteui in ringen. Spoel de paksoi af onder de kraan. Je snijdt eerst de onderkant van de paksoi, daar waar de stelen aan elkaar zitten, dan snijd je de stelen in plakjes, ga door totdat je bij het blad komt. Het blad snijdt je in dunne slierten. Houd de stelen apart van het blad, want dit heeft een andere bereidingstijd nodig.



Stap 3 | Roerbakken

Zodra de kip gaar is, voeg je één voor één de gesneden ingrediënten toe. Begin met de gember en knoflook, dan de peper en de stelen van de paksoi. Bak dit op hoge stand even mee. Voeg de oestersaus en de sojasaus toe. De opgegeven hoeveelheid saus is een indicatie, gebruik gerust meer saus als je iets meer smeuïgheid wenst. Als laatste roerbak je de noodles, lentui en bladeren van de paksoi nog drie minuten mee.

