

Paksoi met noedels



INGREDIËNTEN

2 struiken paksoi, 250 gr noedels, 1 bos lente ui, 350 gr kippendijfilet in stukjes of vega kippenstukjes, 1 tn knoflook, 5 cm verse gember, 2 tl sambal, (olijf)olie, sojasaus, 125 gr taugé, zout en peper

BEREIDING

Breng een ruime pan water aan de kook.

Schil en rasp de gember.

Snijd de bosui in dunne ringen.

Was de paksoi, haal de bladeren los en snijd in reepjes van een halve cm.

Voeg als het water kookt de noedels toe, kook in 5 minuten beetgaar en giet af.

Verhit ondertussen olie in een hapjespan en bak de kipdijfilet of vega stukjes met gember en sambal 5 minuten op hoog vuur.

Voeg daarna de knoflook, bosui en paksoi toe en bak al omscheppend een minuut op hoog vuur mee. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de sojasaus toe, schep de taugé en de noedels erdoor.

