



## Noedels met shii-takes

Datum: 23-09-2002  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 pakken mihoen
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 800 gram kipfilet
- 4 bakjes shii-takes
- 1 winterwortel
- 200 gram Chinese kool
- 1 bosje lente ui
- 4 eetlepels ketjap manis
- 6 eetlepels zoete chilisaus
- 1 eetlepel suiker
- snufje zwarte peper
- verse koriander om te garneren

### Bereidingswijze:

Week de mihoen in koud water tot de mihoen 'biétgaar' is. Snij de kipfilet in dunne reepjes. Verhit de olie in een wok en bak de kip gedurende 5 minuten rondom bruin. Haal de kip uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snij de Chinese kool en wortels in reepjes (julienne) en snij de lente ui in schuine stukken. Ontdoe de shii-takes van de stelen en maak er mooie plakjes van. Doe de groenten en paddestoelen in de wok en roerbak alles samen 2-3 minuten. Doe de kip er weer bij. Voeg de noedels toe en schep alles om met de ketjap, zoete chilisaus, suiker en peper. Garneer met verse koriander.