

Gebakken rijstnoedels met kipspiesjes

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1 courgette
200 g kipfilet, in stukjes
scheutje (kokos)olie
1 zak kroepoek

En van Fair Trade Original:

1 pak (Zilvervlies) Rijstnoedels
1/2 flesje Woksaus Soy Ginger
1 blikje ananasstukjes, uitgelekt
scheutje Sojasaus
Sambal Badjak

Bereidingstijd: ca. 25 minuten

Bereidingswijze :

Bereid de rijstnoedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Schaaf van de courgette lange, brede linten met behulp van een kaasschaaf.

Gooi het binnenste deel, de zaden, weg.

Marineer de courgettelinten in de woksaus.

Neem de courgettelinten uit de saus en voeg de kipstukjes bij de soy ginger saus.

Maak van de courgettelinten rolletjes en rijg ze om en om met de ananasstukjes en de gemarineerde kipstukjes aan de satéstokjes.

Verhit een grillpan en grill de spiesjes rondom tot de kip goudbruin en gaar is.

Verhit intussen in een wok een scheutje olie en bak noedels.

Voeg sojasaus en sambal naar smaak toe en serveer bij de spiesjes.

Lekker met kroepoek en limoenwater.

Wijntip : Pinotage (rood), Zuid-Afrika, Fair Trade Original