

6 Eiermie met komkommersalade en geroosterde kip

Benodigdheden:

2 pakken á 250 gram Tai Ming fijne eier wok mie

2 eieren

400 gram kipfilet

2 theelepels kerriepoeder

200 gram champignons

1 bosje bosuitjes

1 rode paprika

1 theelepel sambal oelek

2 eetlepels zwarte bonensaus

2 komkommers

1 eetlepel sesamzaad

2 eetlepels rijstwijn

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels olie

Bereidingswijze:

Kook de fijne eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roerbak vervolgens de eieren en voeg de eiermie toe. Wrijf de kipfilets in met kerriepoeder en rooster deze in de pan op gematigd vuur tot de kip gaar is. Bak kip nooit te lang, dan wordt het droog, maar ook niet te kort. Wok op hoog vuur de gesneden champignons, bosuitjes en paprika in 1 eetlepel olie. Voeg daarna de smaakmakers sambal en zwarte bonensaus toe. Was de komkommer en schaaf met de kaasschaaf rondom de komkommer in dunne lakken. De zaadlijsten uit het midden van de komkommer gebruik je niet. Maak een dressing van rijstwijn, sojasaus, olie en sesamzaad. Eventueel kun je nog wat sambal naar smaak toevoegen. Meng de komkommer door de dressing. Serveer de mie, de geroosterde kip en de komkommersalade in een aparte kommetjes.

4 pers. 30 min.