

Algen noedels met gerookte kip en cashewnoten

250 gram algen noedels
50 gram gerookte kipfilet
75 gram paddenstoelen
1 stengel bosui
30 gram cashewnoten
Kikkoman donkere sojasaus
Chilisaus

Bereiding:

Snijd de gerookte kip in plakjes van ongeveer 0,5 cm en snijd er dan reepjes van.

Controleer de paddenstoelen op onrechtmatigheden en snijd ze in kwarten (grote paddenstoelen in 6 of 8 stukken). Bosui in ringen snijden.

Verhit een wokpan met een beetje rijstolie en bak hier de paddenstoelen in tot ze beginnen te kleuren.

Doe nu de gesneden gerookte kip erbij en roer dit even om.

Doe de algen noedels in de pan en maak op smaak met de Kikkoman sojasaus en de chilisaus. Goed omroeren en serveren in een kom.

Bestrooien met de bosui en breek de cashewnoten over de algen noedels.

4 pers. 15 min.