

Curry mee met kip en eiernoedels

totale tijd **35 min.** 15 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de curry mee:

100 ml	plantaardige olie
1 kg	kipfilet, in dunne reepjes gesneden
30 g	knoflook (6 teentjes), fijnggehakt
200 g	ui, in dunne partjes gesneden
60 g	rode currypasta
200 ml	<u>Kikkoman Woksaus - Teriyaki</u>
1,5 l	kokosmelk
1,5 l	kippenbouillon
30 ml	vissaus
200 g	sugarsnaps
600 g	eiernoedels (of rijstnoedels)
300 g	mungboonscheuten
5	eieren, hardgekookt en gehalveerd

Garnering:

30 g	munt
30 g	koriander

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de olie in een grote wok of pan en bak de kipreepjes 1-2 minuten. Voeg de knoflook en ui toe en bak nog 2-3 minuten tot het geurig ruikt. Doe alles in een kom en zet apart.

Stap 2

Voeg de rode currypasta toe aan de pan en bak deze ongeveer 1 minuut. Roer de Kikkoman Woksaus – Teriyaki erdoor tot alles goed gemengd is.

Stap 3

Giet de kokosmelk en kippenbouillon erbij en laat het geheel ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur sudderen. Breng op smaak met de vissaus.

Stap 4

Voeg de sugarsnaps en het kip-uienmengsel toe en laat nog 3-4 minuten koken – de sugarsnaps moeten nog een beetje knapperig blijven.

Stap 5

Kook de noedels apart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel ze over kommen en schep de hete bouillon met kip en sugarsnaps erover. Voeg de mungboonspruiten en een half gekookt ei toe aan elke kom. Garneer de curry mee met munt en koriander.