

Lunch



voor ± 2-3 personen



NOEDELS MET PAKSOI EN VEGETARISCHE KIPSTUKJES

160 gr vegetarische kipstukjes

4 eetlepels vegetarische oestersaus

1 biologische paksoi

2 eetlepels biologische olijfolie

100 gr biologische paddenstoelenmix

1 eetlepel biologische grasboter

100 gram biologische noedels

een handje sesamzaadjes

1 biologische ui

wat stengels verse bieslook

50 gram ongebrande cashewnoten

BEREIDING

Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Roer af en toe even door, zodat de noedels niet gaan plakken. Kruid de vegetarische kipstukjes met wat vers gemalen peper en zout, laat de boter smelten in een koekenpan en bak de stukjes om en om goudbruin. Zet het even aan de kant. Verwijder dan de onderkant van de paksoi en snij de stelen overdwers in reepjes. Snij het helemaal op en doe alles in een vergiet. Spoel de stukken paksoi goed schoon en droog na met wat keukenpapier. Snipper daarna de ui en maak de paddenstoelen schoon. Doe de olijfolie in de pan en fruit de ui. Voeg dan vegetarische oestersaus toe. Zorg dat het vuur hoog staat en voeg dan de paksoi en paddenstoelen toe. Wok de groenten kort, ongeveer 3 minuten, op hoog vuur. Voeg dan de noedels, de vegetarische kipstukjes en de cashewnoten toe en meng het door elkaar. Verdeel het over de borden en maak het geheel af met wat sesamzaadjes en knip er wat bieslook overheen.