Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Rode kool met noedels

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:
- **400 gram rode kool**

Zelf toevoegen:
- **1 teentje knoflook**
- **2 bosuitjes**
- **200 gram kipfilet**
- **150 gram noedels**
- **1 cm verse gember**
- **1 eetlepel sojasaus**
- **Olijfolie**
- **Zout en peper**

Pel de knoflook en pers deze. Snijd het bosuitje in dunne ringetjes. Maak een marinade van de sojasaus, olijfolie en een eetlepel water.
Zet een pan met water op het vuur en kook hierin de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Snijd in de tussentijd de kipfilet in reepjes en roerbak deze in wat olijfolie. Voeg de ringetjes bosui en de knoflook toe.
Snijd de rode kool in dunne repen en voeg het toe aan de kipfilet tezamen met 2 eetlepels water. Stoof de rode kool gedurende 6 minuten.
Giet de noedels af als deze gaar zijn en voeg ook deze toe aan de kip met rode kool. Schenk als laatste de marinade door het gerecht en serveer het direct.

Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl