



Roerbaknoedels met rode kool, sugar snaps en lente uitjes

Ingrediënten

- 350 g Rode Kool
- 300 g Kipfilet
- 1 Zakje MAGGI Roerbaknoedels Ketjap Knoflook
- 250 g Sugar Snaps
- 3 Bosuitjes, in ringetjes gesneden
- 1 el Olijfolie
- 250 g Vegetarische filets

Instructie

1. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of wok en roerbak hierin de vegetarische kipstukjes op hoog vuur kort aan.
2. Voeg de gesneden groenten toe en bak deze al omscheppend ca. 4 min. mee.
3. Bereid de mix volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg dit mengsel aan de groenten en vegetarische kipstukjes toe.
4. Voeg vervolgens de roerbaknoedels toe en laat deze al roerend het vocht opnemen en gaar worden.
5. Schep de noedels met groenten op de borden en garneer met de bosuitjes.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	60.96 g
Energie	739.6 kcal
vetten	32.19 g
Eiwit	50.63 g

26 Min

3 Porties