



## Noedels met kipfilet, mango, rode peper en taugé

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Roerbaknoedels Kip Kerrie met groente
- 200 g Kipfilet
- 250 g Gele paprika
- 100 g Taugé
- 1 Rode peper
- 1 Mango
- 50 g Bosuitjes, in ringetjes gesneden
- 1 Limoen
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak hierin op hoog vuur de kip, rode peper en gele paprika voor 5 minuten.
2. Voeg de kruidenmix, 300ml water en de taugé toe aan de pan. Breng aan de kook. Voeg de noedels toe en laat deze al roerend zacht worden in de saus. Het duurt ongeveer 3 minuten voor al het vocht door de noedels is opgenomen.
3. Roer ten slotte de mango door het gerecht en bestrooi met de in partjes gesneden bosui. Serveer met een partje limoen. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	101.26 g
Energie	838.12 kcal
vetten	33.09 g
Eiwit	36.38 g

15 Min

2 Porties