

Yakitori kippendij met noodles



Grondstoffen:	Kippendij		125 gram
	Sugarsnaps		75 gram
	Paprika rood		50 gram
	Bosui		
	Rode peper		

Benodigheden;	Noodles, gegaard	Go-Tan	126803600	150 gram
	Kipkruiden Japanse stijl	Epos	121321120	5 gram
	Maaltijdsaus Yakitorisaus	Epos	121356255	100 gram
	Atjar tjampoer	Go-Tan	126800210	
	Menuschaal B227x178x50	Weidelco	111146250	

Werkwijze: Kook ruim voldoende water, zet warmte bron uit.
 Doe hierin de noedels en gaar in 4 á 5 minuten.
 Afgieten en noodles afspoelen met koud water en mengen met een beetje olie.
 Snijd de kippendijfilet in reepjes en kruid deze met de kipkruiden Japanse stijl.
 Snijd de paprika in lokjes en bak deze samen met de sugarsnaps en kip gaar.
 Rijg de kip aan een spiesje en dip deze in de Yakitorisaus.
 Meng de overgebleven Yakitorisaus, paprika, sugarsnaps, fijn gesneden bosui met de noodles. Vul hiermee het menuschaaltje en plaats bovenop de kipspies.
 Garneer af met wat rode peper en bosui.
 Eventueel ook nog iets Atjar Tjampoer

PL08112022

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
 8914 BJ Leeuwarden
 Telefoon (088) 280 00 00
 Telefax (088) 280 00 05
 Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
 6135 KV Sittard
 Telefoon (088) 280 00 30
 Telefax (088) 280 00 35
 Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
 5048 CG Tilburg
 Telefoon (088) 280 00 20
 Telefax (088) 280 00 25
 Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
 8013 NB Zwolle
 Telefoon (088) 280 00 10
 Telefax (088) 280 00 15
 Email zwolle@weidelco.nl