

Chik'n Filet kipsaté met wok groenten & noedels

Ingrediënten:

- Valess Chik'n Filet
- 120g mihoen
- 60g satésaus
- 20 ml sojasaus
- 400g Aziatische wok groenten
- 1 lente-ui, in ringetjes gesneden
- 1 rode peper
- Handje pinda's, fijngehakt
- Sesamzaadjes
- Sap van 1 limoen

Bereiding:

- Bereid de mihoen volgens de instructies op de verpakking en giet af
- Snijd de Chik'n Filet in blokjes, (rijg eventueel aan spiesjes) en meng met de helft van de sojasaus. Bak ze met een beetje olie in de grilpan, een paar minuten aan elke kant.
- Bereid de satésaus volgens de instructies op de verpakking.
- Bak de wok groenten in 5 minuten op hoog vuur, voeg de rest van de sojasaus en limoensap toe
- Meng de wok groenten met de noedels, de rode peper, sesamzaadjes en lente-ui.
- Verdeel de Chik'n Filet en de satésaus eroverheen, garneer met de gehakte pinda's