

UDON NOODLES MET KIPSTUKJES, THAI CURRY, WOKGROENTEN EN KOKOS

INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Thai Curry saus (Smiling Cook)

Kipfilet stukjes gegrild (MAQS About Meat)

Wokgroenten

Kokosmelk

Lente-ui

Koriander



BEREIDING

Laat de udon noodles minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.

Stoom de wokgroenten kort en laat volledig afkoelen.

Meng de Thai Curry saus met een kleine hoeveelheid kokosmelk.

Meng de saus koud door de noodles.

Meng twee derde van de kipstukjes en wokgroenten door de noodles.

Verdeel het geheel in maaltijdbakken.

Top af met de resterende kipstukjes en wokgroenten.

Werk af met lente-ui en koriander.