**Chow Mein met kip**

Ingrediënten:

400 gram kipdijfilet (ca. 4 stuks - zonder bot)

175 gram eiernoedels

150 gram wortel (geraspt of in kleine blokjes gesneden)

125 gram champignons (in plakjes)

50 gram taugé

½ Chinese kool

3 eetlepels sojasaus

2 eetlepels oestersaus

2 eetlepels hoisinsaus

2 eetlepels (rijst)azijn

1 eetlepel maizena

1 theelepel sesamolie

1 theelepel gember (vers - geraspt)

Ter garnering: bosui, sesamzaadjes, partjes limoen

Bereiding:

Snij de kippendij in dunne reepjes en marineer het met 2 eetlepels oestersaus, 1 eetlepel sojasaus, 1 eetlepel maizena en 1 eetlepel (rijst)azijn. Laat dit ongeveer 30 minuten afgedekt marineren in de koelkast (of bereid dit de dag van tevoren voor). Doe de noedels in een kom en giet hier kokend water over voor ongeveer 3-4 minuten tot ze beetgaar zijn. Giet af en hou apart. Maak ondertussen de marinade voor de Chow Mein. Meng de volgende ingrediënten in een kom: 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels hoisinsaus, 1 theelepel sesamolie en 1 eetlepel (rijst)azijn. Verhit een beetje olie in een ruime wok, doe hierin de kip en bak dit gaar tot het mooi goudbruin is. Haal de kip uit de wok en hou apart.

Voeg, wanneer nodig, weer een beetje olie toe en wok de noedels enkele minuten tot ze knapperig worden in de wok. Haal ze daarna uit de wok en zet apart. Verhit, indien nodig, opnieuw een beetje olie in de wok en voeg dan de gember toe. Wok dit ook even kort, voeg dan de wortel toe en wok tot ze zachter worden. Voeg dan de Chinese kool, champignons en de marinade toe. Wok tot de groenten gaar en knapperig zijn. Voeg dan de noedels en de kip weer toe, wok dit tot alles goed warm is. Voeg op het laatst de taugé toe en breng verder op smaak met sojasaus en naar wens eventueel peper of een beetje sambal. Garneer met sesamzaadjes, fijngesneden bosui en/of een partje limoen.