**Pittige kip met paksoi en noedels uit de wok**

Nodig:

2 kippendijen, in kleine blokjes gesneden, in een schaaltje met een scheutje olie en wat maizena gecoat

Olie

Scheutje sesamolie

Koffielepel knoflookpasta

Koffielepel gemberpasta

1 grote rode ui of 2 kleinere rode uien, fijn gesnipperd

Flinke struik pakso, wit en groen gesplitst en beide in repen gesneden

2/3 pakjes eiermee van 200 gram

1 koffielepel sSambal badjak

1 flinke eetlepel gochujang

1 eetlepel lichte sojasaus

2 eetelepels gembersaus

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in de wok en bak hierin op hoog vuur de kipblokjes mooi bruin. Voeg de ui, knoflook en gember toe. Wok een paar minuutjes mee tot de ui glazig ziet. Voeg nu de steeltjes van de paksoi toe en wok ook een paar minuutjes mee. Kook ondertussen de eiermie. Voeg het in reepjes gesneden blad van de paksoi toe, meng goed door en wok tot het blad een beetjes geslonken is. Breng op smaak met de sambal, gochujang, sojasaus, sesamolie en gembersaus. Voeg als laatste de noodles toe en meng goed door.