**Mamak mie goreng van Gordon Ramsay**

Nodig:

*voor de saus :*

2 eetlepels chilisaus

2 eetlepels oestersaus

1 eetlepel tomatenketchup

2 eetlepels donkere ketjapsaus

2 eetlepels pindaolie

een paar eetlepels water (mijn toevoeging)

*voor de roerbak :*

2 eetlepels arachide olie

2 teentjes knoflook, geschild en fijngehakt

2 sjalotten, geschild en fijn gesneden

2 kipfilets, zonder vel en zonder been, fijn gesneden

1 aardappel, geschild, gekookt en in blokjes gesneden

2 theelepels kerriepoeder

50 gram taugé

500 g vers gekookte gele noedels (mie)

2 inktvis, schoongemaakt en in ringen gesneden

*Garneer*

2 lente-uitjes, fijngesneden

8 grote gepocheerde garnalen, geschild en ontijnd

2 rode pepers, fijngesneden

1 limoen, in partjes gesneden

2 eieren, hardgekookt en in de lengte in vieren gedeeld

Bereiding:

Om de saus te bereiden, combineer alle ingrediënten in een kom, meng goed en zet apart.

Verhit de pindaolie in een wok en kook de knoflook en sjalotjes 1 minuut. Gooi de kip, de aardappel en het kerriepoeder erbij en roerbak 3-4 minuten tot de kip en de aardappel gekleurd zijn en de aardappel krokant is. Voeg de saus toe aan de pan en meng goed, zorg ervoor dat alle ingrediënten gelijkmatig zijn bedekt. Laat de saus koken en laat iets inkoken. Voeg de taugé en de noedels toe en roerbak nog eens 3-4 minuten, tot de noedels op sommige plaatsen knapperig worden en verwijder ze. De wok moet nu vrij droog zijn. Als de noedels klaar zijn, gooi je de inktvis erbij en kook je nog 1-2 minuten tot het gaar is. Verdeel over vier borden en garneer elk met de lente-uitjes, gepocheerde garnalen, rode pepers, limoenpartjes en eierkwartieren.