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

Nodig:

2 kippendijen, in kleine blokjes gesneden

Scheutje sesam olie

2 teentjes verse knoflook

Klein stukje verse gember, geraspt

1 rode ui, fijn gesnipperd

2 kleine struikjes paksoi, in dunne reepjes gesneden, de dikke steeltjes apart van het blad

± 125 gr woknoodles

1 tl Sambal badjak

1 el gochujang (optioneel) Aziatische Toko

1 el sojasaus

2 el gembersaussojasaus

Bereiding:

Kook de woknoodles zoals op de verpakking staat beschreven. Giet af door een zeef, spoel af onder koud water, knip klein met een schaar en zet even apart. 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. 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 en gembersaus.

Voeg als laatste de noodles toe en meng goed door.