**Kip in zoet­zu­re saus met noe­dels en punt­pa­pri­ka**



**Ingrediënten:**4 personen

* 4 rode puntpaprika's ,4 cm verse gember , 2 el arachideolie
* 380 g kipfilet
* 140 g tomatenpuree ,60 ml zoete chilisaus, 2 el sojasaus
* 1 kippenbouillontablet , 400 ml water (heet)
* 250 g egg noodles
* 250 g verse ananasstukjes , 2 tenen knoflook

**Bereiden:**

1. Breng een ruime pan water aan de kook. Maak de knoflook schoon en snijd fijn. Was de paprika’s, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten met een scherp mesje. Snijd het vruchtvlees in dunne ringen. Schil en rasp de gember. Snijd de kipfilet in stukjes van 2 cm.
2. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de knoflook 30 sec. Roer de tomatenpuree, geraspte gember, chilisaus, bouillontablet, sojasaus en het hete water erdoor tot een gladde saus. Breng al roerend aan de kook, voeg de paprika en kip toe en laat 10 min. op laag vuur stoven met de deksel op de pan. Roer regelmatig.
3. Voeg ondertussen als het water kookt de noedels toe aan de pan en kook in 5 min. gaar. Giet af en spoel kort met warm water. Halveer de ananasblokjes. Roer de ananas met het sap door de zoetzure kip. Verdeel de noedels over diepe borden en schep de zoetzure kip erop.