

## Vorbereiden:

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

### Ingrediënten

1 mie nestje	klontje margarine
50 gram kipfilet	bami kruiden
stukje ui	stukje komkommer
stukje prei	1 eetlepel azijn
stukje Chinese kool	
20 gram taugé	

### Gereedschappen

kookpan	zeef
braadpan	pollepel
snijplank	schaaltjes
maatbeker	mes
	bord en bestek

## Uitvoeren:

### Werkwijze

1. Vul de kookpan met 400 ml water en breng het aan de kook.
2. Als het water kookt kan de mie in de pan, gas laag.
3. Kijk voor de kooktijd op de verpakking.
4. Afgieten in de zeef en terug in de pan met de deksel erop, gas uit.
  
5. Was de Chinese kool en maak de ui schoon.
6. Snij de Chinese kool in dunne reepjes.
7. Maak de taugé schoon en was ze.
8. Snij de ui kleine stukjes. Maak de prei schoon en snij er dunne ringen van.
9. Snij de kip in kleine blokjes. En was dan goed je handen en de snijplank.
  
10. Laat de margarine heet worden in de braadpan.
11. Bak de kip goudbruin en voeg alle groente toe.
12. Zet het gas laag en smoor de groente in 10-15 minuten gaar.
13. Nu kan de mie en de bamikruiden erbij.
  
14. Was de komkommer en snijd er kleine blokjes van.
15. Doe er een theelepel azijn bij en een klein beetje peper & zout.
  
16. Doe de bami op je bord en de salade in een schaalje ernaast.

## Afronden:

Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

## Evalueren:

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

