



## **SHRIMP LO MEIN**

### **Ingrediënten:**

- **120 gram droge , ongekookte eier- of ramennoedels, of 240 gram verse eiernoedels**
- **6 el arachideolie**
- **225 gram middelgrote garnalen , gepeld en ontdaan van de darmen, staarten verwijderd**
- **100 gram fijngesneden kool**
- **100 gram paksoi, in reepjes gesneden**
- **½ rode paprika in reepjes**
- **½ gele paprika in reepjes**
- **1 tl geraspte verse gember**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **100 gram taugé**
- **2 lente-uitjes, in ringen gesneden wit + groen gescheiden**
- **½ tl ve-tsin (optioneel)**

### **Ingrediënten saus:**

- **3 el sojasaus**
- **1 el hoisinsaus**
- **1 el water**
- **1 tl bruine suiker**
- **1 tl geroosterde sesamololie**

## **Bereiding:**

- Meng in een klein kommetje alle ingrediënten voor de saus door elkaar en zet even apart tot nader gebruik.
- Kook de noedels voor de instructies op de verpakking.
- Giet ze daarna af en laat goed uitlekken, maar spoel ze niet af. Het nog aanwezige zetmeel zal straks de saus beter vasthouden.
- Verhit 3 eetlepels olie in een wok op middelhoog vuur.
- Bestrooi de garnalen met wat peper en zout.
- Bak de garnalen hooguit 2 - 3 minuten tot ze beginnen te kleuren en haal ze dan direct uit de wok. De garnalen hoeven niet gaar te zijn, want ze garen straks nog na als ze weer toegevoegd worden.
- Voeg nog wat extra olie toe aan de wok en roerbak de kool, paksoi, paprika en witte ringetjes van de lente-ui ongeveer 3 minuten tot ze zacht beginnen te worden.
- Voeg de gember, knoflook en ve-tsin (optioneel) toe en bak deze 1 minuut mee.
- Voeg de garnalen en de saus toe aan de wok en bak alles al omscheppend 1 - 2 minuten tot de garnalen gaar zijn.
- Voeg de noedels toe en schep goed om, zodat de saus lekker aan de noedels blijft plakken.
- Strooi de taugé over het gerecht en schep dit losjes door de noedels.
- Serveer op voorverwarmde borden en garneer met de groene ringetjes lente-ui.

食好啲

26-10-2025