



SNELLE NOEDELN MET GARNALEN & SWEET CHILISAUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- 5 el arachideolie
- 1 tl sesamolie
- 300 gram woknoedels
- 300 gram wokgarnalen (rauw en gepeld)
- gemalen zeezout
- zwarte peper
- 125 gram peulen
- 2 bospeentjes, geschild en in diagonale plakken gesneden
- 3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden (wit en groen gescheiden)
- 3 tenen knoflook, uitgeperst
- 1 prei, schoongemaakt en in halve ringen
- 125 gram champignons, in plakjes
- ½ rode paprika, in smalle reepjes
- 4 el zoete chilisaus
- 4 el sojasaus
- 125 gram taugé
- 10 gram bieslook, in ringetjes
- 4 tl sesamzaadjes, voor garnering
- 4 el gebakken uitjes

Bereiding:

- Kook de noedels beetgaar volgens de instructies op de verpakking.
- Giet af en spoel na met koud water. Laat in een vergiet uitlekken.
- Bestrooi de garnalen met wat zout en peper.
- Verhit een wok op hoog vuur en voeg 3 eetlepels arachideolie toe.
- Wok de garnalen 2 - 3 minuten in de hete olie tot ze roze gekleurd zijn.
- Schep de garnalen uit de pan en laat ze even uitlekken op een stuk keukenpapier.
- Doe indien nodig de resterend 2 eetlepels arachideolie in de wok en roerbak de peulen en wortel 3 minuten op hoog vuur.
- Voeg de paprika, knoflook, prei, witte lente-uiringetjes en champignons toe en roerbak nog eens 3 minuten op hoog vuur.
- Voeg de sesamolie, chilisaus en sojasaus toe en wok nog eens 1 minuut op middelhoog vuur.
- Voeg nu de noedels, taugé, uitgelekte garnalen en de helft van de bieslook toe. Schep een paar keer goed om.
- Schep op voorverwarmde borden en garneer met sesamzaad, groene lente-uiringetjes, gebakken uitjes en de overige bieslook.

ทานให้อร่อยนะ!

31-10-2025