



Roergebakken Gamba's met paksoi en fijne eier wok noedels

Benodigdheden:

250 gram De Miefabriek fijne eier wok noedels

2 paksoi

500 gram gepelde grote gamba's

400 gram sugarsnaps

2 gele paprika's

4 teentjes knoflook

1 eetlepel sesamolie

1 eetlepel sesamzaad

1 Spaanse peper

200 ml groentebouillon

2 eetlepels sojasaus (Kikoman)

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Zet een pan water op met zout en kook de noedels volgens de algemene bereidingswijze. Koud afspoelen en uit laten lekken. Maak de sugarsnaps schoon, verwijder de draden en snijd ze schuin door. Blancheer de sugarsnaps enkele minuten en spoel ze daarna koud af. Maak de gele paprika's schoon en snijd deze in halve ringen. Snijd de paksoi in grove stukken. Knoflook pellen en klein hakken. Pepertje open snijden en de zaadjes verwijderen (tenzij je van heel heet houdt). Maak de sesamzaadjes even bruin in een droge koekenpan. Als je alles klaar hebt staan, de wokpan op een hoog vuur zetten. Verwarm de sesamolie en wok de gamba's snel met de grof gehakte knoflook en de Spaanse peper. Voeg nu de sugarsnaps en de paprika toe. Voeg de groentebouillon, de sojasaus en de noedels toe en schud of roer alles even goed door elkaar. Wacht tot alle saus door de noedels is opgenomen. Tot slot de sesamzaadjes erover strooien en klaar!

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!

Van der Moolen Foodgroup BV, Josinkstraat 21, 7547 AA Enschede. Tel: 053-4312078