KIKKOMAN

Gebakken noedels met sojasaus en pak choi

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
2.209 kJ / 527 kcal

Vetten: **14,3 g** Eiwitten: **17,9 g**
Koolhydraten: **76,7 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

75 g	cashewnoten
250 g	ramen-noedels
3	lente-uitjes
3	teentjes knoflook
1	rode paprika
100 g	champignons
4	kleine pak choi
2,5 el	plantaardige olie
1 el	geraspte gember
75 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el	chilisaus
2 el	rijstazijn
1 el	sesamolie
	enkele blaadjes koriander

VOORBEREIDING

Stap 1

Rooster de noten in een pan zonder olie en zet deze even weg. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de lenteuitjes schoon, was ze en snijd ze in ringen. Pel de knoflook en pers hem uit. Halveer de paprika, maak deze schoon, was deze en snijd vervolgens in reepjes. Reinig de champignons en snijd ze in schijfjes. Snijd de pak choi in vier delen en was deze.

Stap 2

Verhit de plantaardige olie in een pan en bak de lenteuitjes, knoflook en gember kort. Voeg de paprika, champignons en pak choi toe, bak ze rondom, doe de noedels erbij, alles omroeren en kort meebakken.

Stap 3

Meng de sojasaus, chilisaus, azijn en sesamolie, voeg toe aan het groentemengsel en bak het nog enkele minuten. Bestrooi met noten en koriander en serveer de gebakken noedels.