

Glasnoedels met teriyaki-garnalen

totale tijd **30 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

3	eieren
105 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook</u>
4 el	plantaardige olie
150 g	grote garnalen, klaar om te koken
2	lente-uitjes, fijngesneden
150 g	sugarsnaps, schoongemaakt en gehalveerd
150 g	wortelen, in dunne reepjes gesneden
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
175 g	gedroogde glasnoedels, gekookt, uitgelekt en in stukken van 10 cm gesneden (gekookt gewicht ca. 350 g)
90 ml	water
60 g	walnoten, geroosterd en gehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

3 eieren - **1 el** Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook - **1 el** plantaardige olie
Breek de eieren in een kom en klop ze samen met de Kikkoman Teriyakisaus met Knoflook. Verhit de olie in een hete wok en bak de eieren ongeveer 3 minuten, terwijl u roert om zachte roerei te maken. Schep het mengsel op een bord en veeg de wok schoon met keukenpapier.

Stap 2

3 el plantaardige olie - **150 g** grote garnalen, klaar om te koken - **2** lente-uitjes, fijngesneden - **150 g** sugarsnaps, schoongemaakt en gehalveerd - **150 g** wortelen, in dunne reepjes gesneden - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Verhit de olie in een wok, voeg de garnalen toe en bak ze 2 minuten. Haal ze uit de wok en leg ze op een bord. Bak de lente-uitjes, peultjes en wortelen 3 minuten in de wok. Breng op smaak met de Kikkoman Sesamolie en roerbak nog 2 minuten.

Stap 3

175 g gedroogde glasnoedels, gekookt, uitgelekt en in stukken van 10 cm gesneden (gekookt gewicht ca. 350 g) - **6 el** Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook - **90 ml** water
Voeg de gekookte glasnoedels, gebakken garnalen uit stap 2, Kikkoman Teriyakisaus met Knoflook en water toe aan de wok. Breng aan de kook en roer goed door elkaar.

Stap 4

60 g walnoten, geroosterd en gehakt
Breek het roerei uit stap 1 en meng het voorzichtig door de teriyaki-glasnoedels. Serveer in kommen en bestrooi met de walnoten.

