



Spicy Noodles

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- × 2 el spicy soy dressing
- × 2 bosuitjes
- × 1 rode ui
- × 1 teentje knoflook
- × 1 gele paprika
- × 125 gr noodles
- × 200 gr gebroken sperziebonen
- × 160 gr vegakip
- × Gebakken uitjes*
- × Cashewnoten of pinda's*

Bereiding

1. Breng water met een beetje zout aan de kook
2. Doe de sperziebonen in de pan en breng weer aan de kook
3. Voeg na twee minuten de noodles toe en laat nog 3 minuten koken
4. Giet de boontjes en noodles af in een vergiet en spoel koud onder de kraan
5. Snipper de ui en hak de knoflook fijn
6. Snij de paprika in reepjes en de bosui in de dunne ringen
7. Verhit olie in een koekenpan en bak daarin de ui en knoflook glazig
8. Voeg de paprika en vege kip toe bak. Bak totdat de kip goudbruin wordt
9. Voeg de boontjes en de noodles toe en warm goed door
10. Verdeel het noodle gerecht over twee kommetjes
11. Voeg aan iedere kom een eetlepel spicy dressing toe en mix dit door de noodles
12. Serveer met de bosui ringen en de overige garneringen (*)

Voorraadje Spicy Soy dressing

- × 4 el lichte sojasaus
- × 3 el wæer
- × 3 sjalotjes
- × 2 bosuitjes
- × 1 rode peper
- × 1 groene peper
- × 1 tl sesamolie
- × 1 el neutrale olie

Bereiding

1. Snipper de sjalotjes, snij de bosuitjes en pepers in dunne ringen
2. Verwarm de olie in een steelpan en voeg de sjalotjes toe. Fruit deze 2 minuten.
3. Voeg de bosuitjes en pepers toe en bak deze 1 minuut mee
4. Voeg de sojasaus en het water toe aan de pan en breng aan de kook
5. Haal de pan va het vuur, laat een beetje afkoelen en voeg de sesamolie toe.