



Japanse noedels met groenten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram Japanse noedels
1 eetlepel arachideolie
1 stuk gember
1 rode paprika
1 ui
1 stengel selder
250 gram champignons
4 teentjes knoflook
4 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamolie
4 lente-uitjes
2 eetlepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking en giet af.
- 2.** Verhit de arachideolie in de wok. Voeg de geraspte gember, de in reepjes gesneden paprika, de grof gesneden ui, de fijngesneden selder en de in plakjes gesneden champignons toe. Roerbak de groenten op hoog vuur gaar. Voeg de knoflook toe en laat die 1 minuut meebakken.
- 3.** Overgiet met de sojasaus en de sesamolie. Voeg de noedels toe en laat ze meebakken.
- 4.** Werk af met fijngesneden lente-uitjes en sesamzaadjes.