



Japanse groenteschotel met noodles



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram Japanse wokmix
1 rode peper (in reepjes gesneden)
6 eetlepels sojasaus (Japanse)
3 eetlepels vloeibare honing
6 eetlepels rijstazijn (mirin)
1 handvol sesamzaadjes
1 limoen (sap)
olijfolie
1 pak noodles

Bereidingswijze

- 1.** Warm de wok op middelhoog vuur en strooi de sesamzaadjes in de hete wok. Bak ze bruin zonder aan te branden.
- 2.** Meng de sojasaus met de honing en het sap van de limoen en voeg de sesamzaadjes toe. Verwarm de olijfolie in de wok en roerbak de wokgroenten.
- 3.** Voeg na een minuut de rode peper en de rijstazijn toe. Kook de noodles* volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de noodles toe aan de wokpan. Voeg de saus op het einde toe en schep goed om.
- 4.** *Verkruimel de noodles wanneer ze nog in de verpakking zitten zodat ze gemakkelijker onder de groenten gemengd kunnen worden.