



Wok met noedels, rundvlees en teriyakisaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram rundsvlees (dunne lende)
teriyakisaus (1/2 flesje, Kikkoman)
1 paksoi
250 gram champignons
1 rode paprika
100 gram sojascheuten
3 eetlepels arachideolie
400 gram udon-noedels (Suzy Wan)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het vlees in dunne reepjes.
- 2.** Leg het vlees in de teriyakisaus. Roer om zodat de marinade goed in het vlees kan trekken. Zet opzij.
- 3.** Was de bladeren van de paksoi. Laat ze uitlekken en snij ze in grote stukken.
- 4.** Wrijf de champignons schoon en snij ze in kwartjes.
- 5.** Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij in dunne reepjes.
- 6.** Giet de arachideolie in een wokpan en verhit op hoog vuur.
- 7.** Haal het vlees uit de marinade. Bak het in de hete olie.
- 8.** Voeg vervolgens de paprikareepjes en de champignons toe. Roer regelmatig om.
- 9.** Doe ook de paksoi erbij.
- 10.** Voeg de marinade samen met de noedels toe.



11. Doe als laatste de sojascheuten erbij.

12. Roer voorzichtig om.

13. Serveer onmiddellijk.