

Noodles met knoflook en rode chili olie

Kom in Aziatische sferen en wok je warm met deze noodles met garnalen. De rode chili olie zorgt voor een lekkere kick!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Kom in Aziatische sferen en wok je warm met deze noodles met garnalen. De rode chili olie zorgt voor een lekkere kick!

Bereidwijze

1. Zet wat water op en kook de eiernoodles zoals op de verpakking staat aangegeven. Spoel vervolgens af met koud water en laat ze even apart staan.
2. Snijd de knoflook fijn, de broccoli in kleine roosjes, de lente-ui in ringetjes en de tomaten in tweeën. Hak ook wat pinda's fijn.
3. Bak de fijngesneden knoflook in de rode chili olie op heet vuur en voeg vervolgens de broccoli, peultjes en tomaatjes toe. Doe de pimenton poeder erbij en eventueel een lepeltje water, mocht het te hard gaan.
4. Wok de scampi's dan op het laatst nog zo'n kleine 2 minuten mee en voeg de sojasaus toe.
5. Doe de uitgelekte noodles in de pan en wok het nog heel kort door.
6. Serveer met de groene lente-uitjes en eventueel nog een extra druppeltje rode chili olie en wat gehakte pinda's.

Ingrediënten

- 600 gram scampi's
- 250 gram Chinese eiernoodles
- 1 Broccoli
- 150 gram peultjes
- 100 gram cherrytomaatjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje lente-ui
- 2 el sojasaus
- 1 tl Pimenton poeder
- 4 el Rode Chili Olie

accessoires

- Wok