Chinese 'crispy-chili' Udon noedels

Een 'snel klaar' receptje uit Greenway's kookboek 'no meat, no nonsense'



Ingrediënten

- 4 teentjes knoflook
- 4 eetlepels bakboter of olijfolie
- 1 kg versneden wokgroenten (wortel, prei, Chinese kool, paprika, peultjes...)
- 4 x 200 g udon-noedels
- 200 g teriyakisaus
- 40 g sojasaus
- 80 g crispy chili-olie
- 100 ml water
- 400 g diepvries Greenway fijngehakt
- fijngesneden chilipepertjes en gebakken uitjes (ter versiering)

Methode

1. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit de vetstof in een wokpan. Voeg er de groenten aan toe en wok die een paar minuutjes. Voeg er de knoflook aan toe en meng alles nog even goed.
3. Voeg er nu de noedels aan toe en giet er de teriyakisaus, sojasaus, crispy chili-

olie en het water over. Zet het vuur iets lager en roer het geheel voorzichtig om, zodat de noedels mooi door de groenten en saus gemengd worden en alles egaal gaart.

4. Voeg er als laatste het fijngehakt aan toe. Wok nog even kort door en klaar is Kees.
5. Versier het gerecht met fijngesneden pepertjes en wat gebakken uitjes.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be