
Spicy Noedels met Garnalen

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 20 minuten



Ingrediënten

- 60 gr noedels
- 150 gr haricots verts
- 150gr (knoflook) garnalen
- 2 el ketjap asin
- 2 el arachideolie
- 25 ml water
- ½ el knoflook korrels
- 1 tl sambal oelek

Bereiding

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking (meestal: 2 minuten in kokend water en daarna afgieten). Snijdt de puntjes van de boontjes en halveer ze. Meng de garnalen in een bakje met de ketjap.

Verhit de arachideolie in een wok en roerbak de schoongemaakte boontjes 3 minuten op hoog vuur. Draai het vuur iets lager en voeg het water toe. Roerbak door tot het vocht is verdampt. Voeg dan de knoflook(korrels) en de sambal toe en roerbak nog eens 5 minuten op matig vuur.

Voeg de in de ketjap/garnalen mix toe en toe aan de roerbak op hoog vuur tot de garnalen roze kleuren (ongeveer 2 minuten), daarna nog 3 minuten op matig vuur.

Voeg tenslotte de gekookte noedels toe en roerbak nog even tot de noedels lekker warm zijn.

En Klaar is Kees
