



Ingrediënten (6 porties)

- 115 gram dikke rijstnoedels
- 2 theelepels pinda- of macadamiaolie of een paar druppels sesamolie
- 1 lente uitje fijngesneden
- 1 eetlepel vers gehakte gember
- 750 gram gepelde, ongekookte garnalen bij voorkeur met een staart.
- 1 bosje groene asperges klein gesneden
- 1/2 bosje korianderblaadjes

Oriëntaalse saus

- 200 milliliter vis of groentebouillon
- 2 theelepels hoisinsaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepel rijstazijn of witte wijn

Bereiding

Maak de noedels klaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat ze uitlekken en leg ze apart. Doe voor de Oriëntaalse saus de bouillon, hoisin- en sojasaus in een kom en meng goed. Verhit de oliën in een wok of koekenpan met anti-aanbaklaag op matig vuur. Voeg de stukjes lente ui en gember toe en roerbak ze 1 tot 2 minuten. Voeg de garnalen en asperge stukjes toe en roerbak 2 tot 3 minuten, totdat de garnalen van kleur veranderen. Voeg de voorbereide noedels, saus en koriander blaadjes toe. Roerbak dan nog 2 tot 3 minuten en serveer het gerecht direct.

