



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pak noedels
- 150 gram doperwtjes fijn (uit de vriezer)
- zout
- 4 takjes koriander
- 1 bouquet blokje kerrie koriander (knor)
- 1 eetlepel Thaise vissaus
- 3 bakjes Surimi flakes
- 100 gram taugé

Bereiden

In ruime pan water met zout aan de kook brengen en noedel in ca. 2 minuten gaar koken. Intussen in de wok een laagje van 1 cm water aan de kook brengen en doperwtjes hierin in ca.5 min. bijna gaar koken., doperwten niet afgieten. Intussen korianderblaadjes van de steeltjes plukken. Vervolgens bouquetblokje en vissaus aan de doperwtjes toevoegen en oplossen. Surimi flakes aan doperwten toevoegen, aan de kook brengen en even zachtjes laten sudderen. Taugé en korianderblaadjes door surimimengsel scheppen en even meeverwarmen. Noedels over vier borden verdelen en surimimengsel erop scheppen.

Lekker met een Witte Duitse wijn!!!!