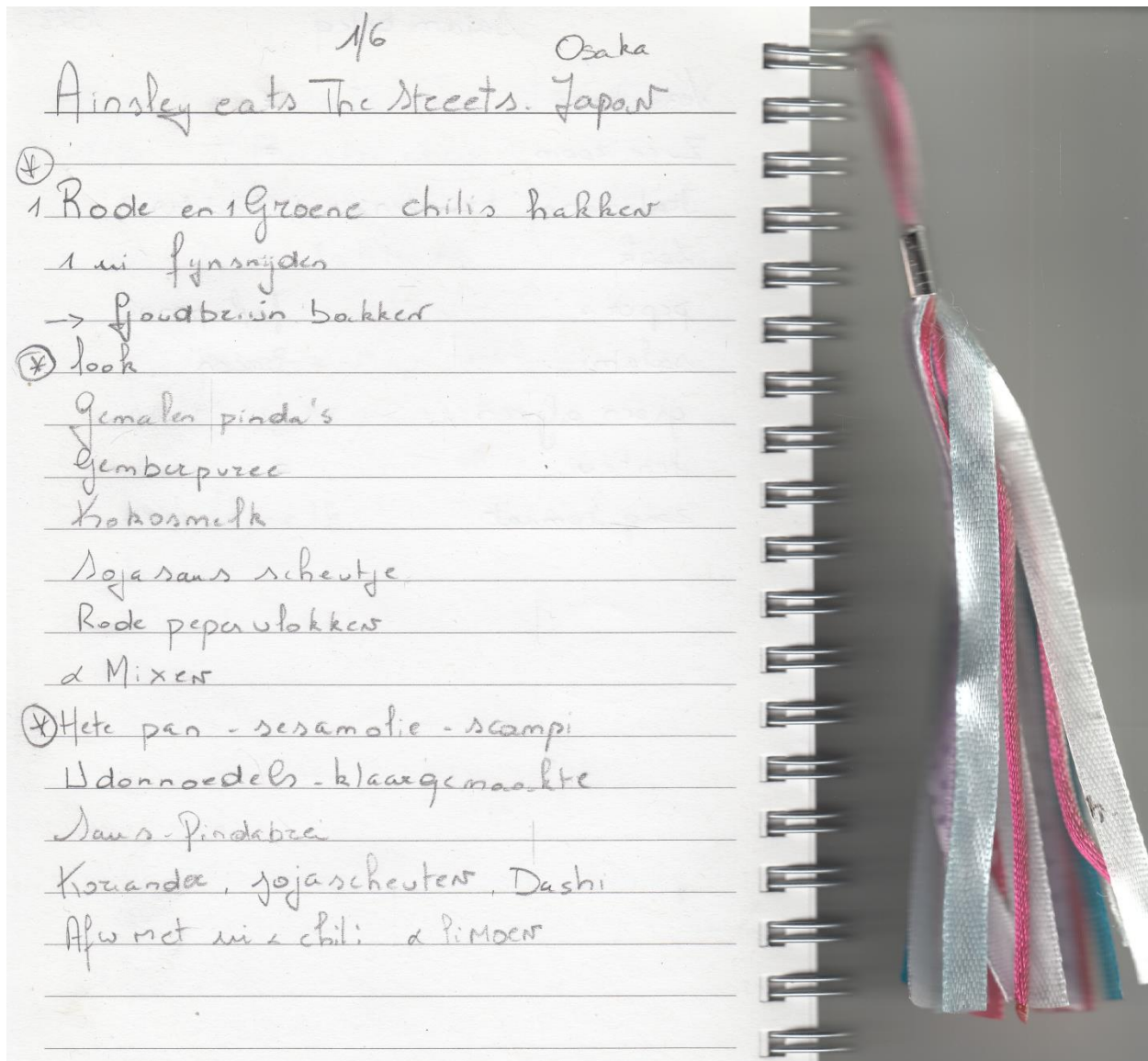


## Ingrediënten en Recept



## Bron

TV programma Ainsley eats The streets op Njam TV  
Japan, Osaka uitzending  
Seizoen 1/4, Ainsley Harriott's en Martine Lycke

Programma online:  
[https://www.youtube.com/watch?v=Er6qGfO\\_byc](https://www.youtube.com/watch?v=Er6qGfO_byc)  
Recept komt ongeveer na 39 minuten



De juiste hoeveelheden werden op tv niet gezegd.

Gemaakt als volgt

In mixer:

4 el pindanoten

Mixen, niet al te veel, we mixen nog verder

1 el gembersaus

1 kl Koreaanse chili pasta, vegan

1 kl lookpasta met olie

1 brikje romige kokosmelk Lidl

1 el sojasaus

Mixen

Soba noedels 3 minuten garen en opzijzetten

1 rode ui

2 kleine groene chili's

Fijn snijden en bakken in wat vetstof

Als deze mooi bruin gebakken zijn, opzijschuiven in pan

Wat sesamolie toevoegen

De scampi's mooi en kort bakken

+ de saus

+ de Soba noedels

+ wat laten garen

Toppen met koriander

En met een vriezer restje sojascheuten

Fotos

