

## Ingrediënten

|                     |       |
|---------------------|-------|
| edamamebonen        | 200 g |
| wortelburgers       | 4     |
| Aziatische groenten | 400 g |
| spitskool           | 0.5   |
| rijstnoedels        | 250 g |
| pindakaas           | 2 el  |
| ahornsiroop         | 1 el  |
| sojasaus            | 4 el  |
| sriracha            | 1 el  |
| rijstolie           | 3 el  |



## Recept

### 1 20 min.

Kook de rijstnoedels gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af.

### 2 Snij intussen de spitskool in dunne reepjes.

### 3 Overgiet de diepgevroren edamame met kokend water om ze te ontdooien. Giet af, spoel onder koud water en laat uitlekken.

### 4 Verhit 2/3 van de rijstolie in een wok en roerbak de soepgroenten en de spitskool 6 min.

### 5 Verhit de rest van de rijstolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de wortelburgers 5 min. aan elke kant.

### 6 Voeg de noedels en de edamame toe aan de wok. Voeg de pindakaas, de sojasaus, de ahornsiroop en de sriracha toe en meng alles goed door elkaar. Laat nog 2 min. opwarmen.

## Bron

**colruyt**  
**Lekker koken**<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/recept/noedels-met-oosterse-groenten-en-wortelburger>

Info Martine Lycke

08/12/2023

Water opzetten voor mie  
Gebruikt voor 2 personen:  
125 g

Vegetarische burgers bakken  
in de pan  
Opzijzetten

Wok groenten aanbakken  
met wat olijfolie

Saus toevoegen:

1 el sojasaus  
1 el pindakaas  
 $\frac{1}{2}$  el agave siroop of ahorn siroop  
 $\frac{1}{4}$  el gochujang of Sriracha  
+ mie

Mengen onder de groenten

Op bord dresser en  
vegetarische burgers erop, in  
1 gesneden

## Fotos

Hier waren het 2 verschillende: broccoli en bloemkool (Lidl)

