





Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g reuzengarnalen (rauw, gepeld)
- 2 teentjes knoflook (in fijne plakjes)
- 1 chilipeper (zonder zaadjes en gesnipperd)
- 2 el sojasaus
- 100 g spinazie (blaadjes)
- 50 g mie (noedels)
- 3 el maïsolie

Extra gekruid, speciaal voor je lief

Tijd: 	→ Menugang: <u>Hoofdgerecht</u>
Expertise: 	→ Keuken: <u>Europees</u>
Kost: 	→ Type: <u>Visschotel</u>
Personen: <input type="text" value="2"/> 	→ Categorie: <u>Schaal-/Schelpdieren</u>

Bereidingswijze

- 1 Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Giet ze af, meng er wat maïsolie door en hou ze warm.
- 2 Verhit de wok, giet er 2 eetlepels olie in en enkele seconden later de plakjes knoflook. Roerbak tot de plakjes knoflook bruin zijn. Haal ze uit de wok en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 3 Wok vervolgens de snippers chilipeper 1 minuut of tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 4 Doe de resterende eetlepel olie in de wok. Bak daarin de garnalen 2 minuten tot ze beginnen te bruinen. Giet er de sojasaus bij en de spinazie. Roerbak tot de spinazie begint te krimpen. Voeg de chilipepers toe en de krokante plakjes knoflook. Roer goed en serveer met de noedels.

Bron



M 188

Libelle Lekker
2011/02

9/02/2011



<http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/3785/reuzengarnalen-met-chilipepers>
