

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram macaroni 3 eieren,
losgeklopt 1 + 1 eetlepel
zonnebloemolie 300 gram
magere speklapjes in reepjes
gesneden peper, zout 1 flinke ui,
gepeld en gesnipperd 2 teentjes
knoflook, gepeld en gesnipperd
400 gram Oosterse
roerbakgroenten (wokgroenten) 1
theelepel kerriepoeder 1/2
theelepel gemberpoeder 0.5
theelepel korianderpoeder
(ketoembar) 1/2 theelepel
komijnpoeder (djinten) 2
theelepel sambal oelek (of meer
of minder naar smaak) 1 à 2
eetlepels ketjap manis (zoete
ketjap)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Aziatisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Pittige macaroni lekker Aziatisch met speklapjes

Lekker en heel snel klaar. Doodgewone macaroni met Oosterse wokgroenten en lekker Oosters gekruid. Weer eens een andere macaroni.

Hulpmiddelen

Pan voor de macaroni hapjespan of grote koekenpan om te bakken
kleine koekenpan voor het roerei vergiet

Bereidingswijze

Kook de macaroni beetgaar in water met zout volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Laat de macaroni goed uitlekken in een vergiet. Verhit 1 eetlepel olie in een kleine koekenpan. Bak hierin het roerei van de losgeklopte eieren, gekruid met ppeper en zout.. (roeren tijdens het bakken !) Verhit de olie in de hapjespan of koekenpan. Bak hierin de reepjes speklap knapperig en bruin. Bak de gesnipperde ui en knoflook even mee. Voeg het kerriepoeder, gemberpoeder, korainderpoeder, komijnpoeder en sambal oelek toe en bak al roerend 1 minuut mee. Doe de (wokgroenten) erbij. Roer alles goed door. Bak de groenten al omscheppend plm 5 minuten mee, Roer de zoete ketjap door de macaroni. Proef nog even en voeg eventueel nog wat peper en zout naar eigen smaak toe. Voeg de goed uitgelekte macaroni en het roerei hieraan toe en meng alles goed door elkaar.

Serveertips

Lekker met pindasaus en kroepoek. En natuurlijk een komkommersalade.