

Ingrediënten voor 2 personen

50 g eiernoedels 1 lente-uitje 1 teentje knoflook 20 scampi's 2 el oestersaus 2 el sojasaus 400 g wokmix 2 el ketchup 2 el arachideolie peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Japans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



YAKISOBA MET SCAMPI

Yakisoba zijn Japanse gebakken noedels. Een quick fix voor wie zin heeft in een smaakvol wokgerecht. Traditioneel wordt het met varkensvlees gemaakt, maar wij gaan vandaag voor scampi's. Ook een heerlijke combinatie! Geniet ervan en aan alle smullers een gezond en smully 2021 !

Bereidingswijze

- Breng een pot gezouten water aan de kook en kook de eiernoedels gaar in 3 minuten. -Giet af en laat uitlekken. - Snij de lente-ui fijn. Pers de knoflook. Dep de scampi's droog en kruid ze met peper en zout.
-Meng de oestersaus met de sojasaus en de ketchup in een kommetje.
- Verhit de helft van de arachideolie in een wok en roerbak de scampi's samen met de knoflook 2-3 minuten, tot de scampi's roze kleuren. Schep uit de wok en hou warm onder aluminiumfolie. - Verhit de rest van de arachideolie in de wok en voeg de wokmix groenten toe. Voeg per persoon 1 eetlepel water toe. Roerbak 4 minuten op hoog vuur, tot het water verdampt is. Voeg dan de gekookte noedels en de saus toe. Roerbak nog 2 minuten, voeg de scampi's toe en roerbak nog 1 minuut. - Schep de noedels in kommetjes, werk af met lente-ui en serveer.