

Noedels met geroerbakte shiitake in sojasaus

Vegetarisch recept voor 4 personen



200 gram gesneden shiitake
125 gram eiernoedels
100 gram spinazie
2 eetlepels olie
2 tenen knoflook
1 eetlepel geraspte gember
Voor het sausje: 3 eetlepels
sojasaus, 1 eetlepel stroop, 1
eetlepel maïzena, 2 eetlepels water
en een mestpunt sambal

1. Week of kook de noedels volgens de aanwijzingen op het pak.
2. Meng in een schaaltje de sojasaus met de stroop, maïzena, sambal en het water tot een glad sausje.
3. Verhit de olie in een wok en roerbak de shiitake 2 minuten. Voeg de knoflook en gember toe en roerbak nog 3 tot 4 minuten.
4. Roer het sausje door de paddenstoelen en bak nog 1 minuut.
5. Voeg de uitgelekte noedels en de spinazie toe, roerbak tot de spinazie geslonken is.
6. Verdeel over twee kommen en serveer warm.

Tip: lekker met bosui en (suiker)pinda's.

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield