

INGREDIËNTEN 4 PORTIES GEMAKKELIJK

1 pakje Garden Gourmet filetstukjes
1 zakje spruitjes of 1 broccoli
1 pakje rijstnoedels
½ bakje champignons
1 eetl kippenkruiden
2 eetlepels sriracha
1 eetlepel honing
een klontje boter
een paar cashewnoten

Garden Gourmet presenteert u een recept van chef-kok Wim Ballieu! Op het menu staat een wok "chicken" style, klaar in 15 minuten. Klaar om het recept te maken?

BEREIDING**1. Bereid de rijstnoedels voor**

Begin met het weken van de rijstnoedels in warm water gedurende 15 minuten.

2. Bereid de groenten voor

Snijd de champignons in dunne plakjes en de spruitjes in vieren. Als u broccoli gebruikt, halveert u de roosjes.

3. Sudderen

Verhit een beetje olie in de wok en bak de filetstukjes in ongeveer 5 minuten goudbruin. Serveer dan op een bord. Laat vervolgens de groenten sudderen, voeg de honing en sriracha toe en laat karameliseren.

4. Voeg het allemaal toe

Voeg vervolgens een klontje boter, de noedels en de kipkruiden toe aan de wok. Meng alles door elkaar.

5. Bereid je voor en geniet ervan!

Serveer en maak af met een paar gemalen cashewnoten.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**