

# BOWL SATÉ NOEDELS MET LIGHTLY ROASTED PIECES

## INGREDIËNTEN

1 pak Lightly Roasted Pieces  
Garden Gourmet

100 g dunne eiernoedels, gekookt  
en afgekoeld

50 g gesneden radijsjes

1 wortel, geraspt

1/2 komkommer, in plakjes  
gesneden

1 klein handje verse  
korianderblaadjes

1 klein handje geraspte rode kool

 2 PORTIES

 GEMIDDELD

Heb je een snelle lunchoplossing nodig die niet zoveel is als een broodje? Probeer deze snelle en heerlijke bowl gemaakt met onze Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces!

## BEREIDING

### 1. Kook de noedels

Kook de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, spoel ze af met koud water en zet ze opzij.

### 2. Bereid de ingrediënten

Snijd de lente-uitjes, rode kool en radijsjes fijn en doe ze in een kom. Maak met een dunschiller linten van wortel en komkommer en doe deze samen met de korianderblaadjes in de kom. Bestrijk met de satédressing en voeg tenslotte de noedels toe en roer tot alles bedekt is.

### 3. Serveer

Serveer en garneer met sesamzaadjes en een scheutje limoensap.

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