

MAKKELIJK ROERBAKKEN MET AZIATISCHE ZOETE CHILI

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational
Filet Pieces Asian Style

150 g rijstnoedels

1 teen knoflook

1 tl geraspte verse gember

4 lente-uitjes

1 rode paprika

200 g bimi (asperges broccoli)

2 tot 3 el wokolie of sesamololie

Paar takjes verse koriander

2 el zoute sojasaus

1 eetlepel zoete chilisaus

50 g cashewnoten

 2 PORTIES

 45 MIN

 GEMAKKELIJK

Bereid dit recept voor dat is geïnspireerd op de Aziatische keuken met heerlijke Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Asian style met gember en asperges. Zo heerlijk!

BEREIDING

1. Snijd de ingrediënten

Schil en hak de knoflook fijn. Rasp de gember en snijd de bosui in stukjes van ongeveer 2,5 cm en de paprika in reepjes. Snijd de bimi, afhankelijk van de grootte, in de lengte doormidden. Hak de cashewnoten grof.

2. Kook de noedels volgens de verpakking

Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Giet af en houd warm met een deksel op de pan.

3. Kook de Sensational Filet Pieces Asian Style

Verhit wat olie in de wokpan en bak hierin de Sensational Filet Pieces Asian Style goudbruin. Schep ze uit de pan op een bord.

4. Roerbakken

Roerbak de gember en knoflook kort in de olie en voeg de bimi, paprika en bosui toe. Roerbak alles in ongeveer 5-7 minuten krokant.

5. Voeg de Sensational Filet Pieces Asian Style toe en serveer!

Voeg de Sensational Filet Pieces Asian Style toe, roerbak kort mee en breng op smaak met sojasaus en wat zoete chilisaus. Serveer de gehakte cashewnoten en grof gehakte koriander en limoen apart.

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