

ROERBAKGROENTENNOEDELS MET FILET PIECES

INGREDIËNTEN

1 ak Garden Gourmet Filet Pieces
2 wortels
2 paprika's (rood en geel)
1 rode ui
1 rode ui
150 g rijstnoedels
3 eetlepels olie
2 eetlepels sojasaus

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Geniet van malse Filet Pieces, roergebakken groenten en smaakvolle rijstnoedels. Een smaakkrachtpatser die je smaakpapillen prikkelt.

BEREIDING

1. Bereid de groenten voor!

Pel en snijd de ui. Schil de wortelen, snijd ze in plakjes en snijd de paprika in reepjes en de lente-ui in stukjes.

2. Roerbak de vegan filetstukjes en groente

Verhit de olie in een grote roerbakpan en bak de Filet Pieces een paar minuten bruin. Voeg tijdens het frituren een scheutje saus toe en schep de stukjes uit de pan. Roerbak de groenten een paar minuten tot ze knapperig zijn, voeg de saus toe en schep de stukjes erin.

3. Serveer je noedels en geniet ervan!

Schep de roerbak bovenop de rijstnoedels.

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