



GLASNOEDELS MET KOOL EN GARNALEN

BOODSCHAPPEN

1 spitskool
2 rode pepers
6 lente uitjes
3 teentjes knoflook
1 bosje bieslook
300 gr. gamba's (gepeld)
250 gr glasnoedels /
mungboon-noedels
2 el. rijstwijn
2 el. sojasaus

Maak de spitskool schoon en snijd hem in reepjes. Was de rode pepers en verwijder de zaadjes en zaadboom om ze vervolgens in ringetjes te snijden.

Maak de lente-uitjes schoon en snijd in ringetjes en pel de knoflook en hak deze fijn. Was de bieslook, schud droog en hak deze in kleine stukjes.

Week de glasnoedels in kokendheet water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit olie in een wok en bak de peper, knoflook en lente-ui ca. 1 minuut. Voeg de garnalen en de spitskool toe en roerbak een goede 3 minuten, blus af met de sojasaus en de rijstwijn.

Giet de noedels af en meng ze met de overige ingrediënten in de wok. Breng eventueel op smaak met zout & peper. dien op en bestrooi met de bieslook.

