

ROERBAKGROENTENNOEDELS MET VEGAN FILETSTUKJES

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Filetstukjes
2 wortels
2 paprika's (rood en geel)
4 lente-uitjes of 2 dunne preien
1 rode ui
150 g rijstnoedels
3 eetlepels olie
2 eetlepels sojasaus (of Aziatische roerbaksaus)

CULINAIRE TIP

Voor extra pit

Voeg wat geraspte verse gember en/of een lepel sambal toe.

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

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

INSTRUCTIES VOOR 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 groenten

Verhit de olie in een grote roerbakpan en bak de filetstukken 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.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**