

NOODLE BOWL SATÉ MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan
Lightly Roasted Pieces

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

CULINAIRE TIP

Experimenteer met toppings

Voeg verschillende toppings toe
zoals geroosterde sesamzaadjes,
cashewnoten of een scheutje
sojasaus voor extra smaak.

 2 PORTIES

 15 MIN

 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!

INSTRUCTIES VOOR 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. Bak de Lightly Roasted pieces

Bak de lightly roasted pieces volgens de instructie op de verpakking

3. 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.

4. Serveer

Serveer en garneer met sesamzaadjes en een scheutje limoensap.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**