

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 25 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Aziatisch
150 g rijstnoedels
1 teen knoflook
1 tl geraspte verse gember
4 lente-uitjes
1 rode paprika
200 g bimi (asperges broccoli)
2 à 3 el wokolie of sesamolie
paar takjes verse koriander
2 el zoute sojasaus
1 eetlepel zoete chilisaus
50 g cashewnoten

CULINAIRE TIP

Waarom voeg je geen Casave toe?

Lekker bij casave- of zeewierchips en een zoetzure komkommersalade, met citroensap, gembersiroop, sesamolie, chilipepervlokken, zout en sesamzaadjes.

Bereid dit recept voor dat is geïnspireerd op de Aziatische keuken met heerlijke Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes met gember en asperges. Zo heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snij 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. Bak de gemarineerde stukjes

Verhit wat olie in de wokpan en bak hierin de gemarineerde stukjes 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 gemarineerde stukjes en serveren maar!

Voeg de gemarineerde stukjes 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.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**