



1A+1B

Vlees

Bami



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook de noodles volgens de aanwijzing op de verpakking. Marineer ondertussen de varkensreepjes in de sojasaus en sesamolie. Verhit een wok en bak de varkensreepjes met kruiden circa 2 minuten. Voeg de kool, prei en peper toe en bak nog 3 minuten op hoog vuur. Voeg de noodles toe en bak 2 minuten mee. Tot slot de taugé toevoegen. Naar smaak sambal toevoegen.

Ingrediënten

- ☐ 1 pakje PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 40-50 g magere varkensreepjes
- ☐ 30 g spitskool in dunne reepjes
- ☐ 30 g taugé
- ☐ 30 g prei in ringen
- ☐ 1 el sesamolie
- ☐ ½ rode peper, zaadlijst verwijderd en in ringen
- ☐ 1 el Kikkoman sojasaus
- ☐ 1 tl sambal oelek
- ☐ Snufje gemberpoeder
- ☐ Snufje kerriepoeder
- ☐ Snufje komijnpoeder
- ☐ Snufje korianderpoeder

Voedingswaarden per persoon

Energie	286 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	12 g
Eiwit	30 g