



1A+1B

Vis

Noodles met garnalen en radijs



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper de ui, pers de knoflook, snijd de paprika in stukjes, de radijs in kwarten en de rode peper in ringetjes. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook. Voeg de garnalen, paprika en radijs toe en breng op smaak met de sojasaus en limoensap. Bak gaar en voeg de laatste minuut de taugé toe. Meng met de noodles en garneer met de koriander.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 40-50 g garnalen
- ☐ 50 g groene paprika
- ☐ 25 g radijs
- ☐ 20 g taugé
- ☐ ¼ rode peper
- ☐ ¼ witte ui
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 el sojasaus
- ☐ 1 tl limoensap
- ☐ 1 takje verse koriander

Voedingswaarden per persoon

Energie	266 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	11 g
Vezels	4 g
Eiwit	28 g