



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Noodles met garnalen| Vlog #68 (circa 4 personen)

Ingrediënten:

1 pak Eier noodles, Komijnpoeder, laospoeder, chilipoeder, gemberpoeder, korianderpoeder, 4-5 garnalen per persoon, oestersaus, tamarinde, ½ bosje verse dingesneden koriander, sojasaus (oestersaus of beide mag ook), wok olie

De Gamba's zijn zonder schaal gemarineerd in olie en bovengenoemde kruiden. ½ theelepel Komijn-, ½ theelepel laos-, ½ theelepel gember, ½ theelepel korianderpoeder en een mespuntje chilipoeder. Hier kun je verschillende andere kruiden aan toevoegen. Denk bijvoorbeeld aan knoflook.

Bereiding:

Laat een pan met water koken. Doe hier wat zout in. Blijf bij de noodles staan. Deze zijn echt in enkele minuten gaar. Ze mogen al dente zijn aangezien ze straks nog geroerbakken moeten worden.

Als de noodles lekker los zijn mag je ze afspoelen in koud water.

Doe in een kopje een theelepel tamarinde pasta. Voeg hier een circa 2 eetlepels kokend water aan toe. Roer dit en maak hier een saus van.

Doe in een wok 2-3 eetlepels wok olie. In de olie voeg je ½ theelepel Komijn-, ½ theelepel laos-, ½ theelepel gember, ½ theelepel korianderpoeder en een mespuntje chilipoeder. Als de kruiden goed bruisen in de olie voeg je de noodles toe. Roer deze goed door zodat de olie alle noodles bereikt.

Voeg de twee eetlepels sojasaus en/ of oestersaus toe.

Voeg de tamarinde in water toe. Goed roerbakken totdat de noodles gaar zijn.

Als laats roer je de dingesneden koriander toe.

Dek het geheel af en ga verder met de gamba's.

In een hete wok met 2-3 eetlepels wok olie mag je de gamba's nu snel wokken. Dit duurt echt enkele minuten in een hete wok. Denk aan 3-5 minuten. Voeg zout naar smaak toe.

Dien het geheel mooi op een bord.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion