

Roerbakshotel met lentegroente

Ingrediënten:

- 200 gram peultjes
- 100 gram groene asperges punten
- 1 gele paprika
- 4 eetlepel(s) zonnebloemolie
- 450 gram runderreepjes
- 2 zakje(s) zwarte bonen roerbaksaus
- 600 gram Amoy new noodles [eiermie]
- 2 eetlepel(s) sojasaus

Bereidingswijze:

Peultjes schoonmaken en in ruitjes snijden.

Asperges in stukjes van ca. 2 cm. Snijden.

Paprika schoonmaken en in blokjes snijden.

In wok olie verhitten en vlees rondom bruinbakken.

Groenten toevoegen en ca. 2 min. meebakken.

Roerbaksaus en 4 eetl. water toevoegen en ca. 1 min. laten verwarmen.

Mie erdoor scheppen en geheel nog 2 min. roerbakken.

Op smaak brengen met zout, peper en sojasaus.

Lekker met komkommersalade!

Wijnadvies: Montrose rosé, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort