



Hoofdgerechten

Wokschtel met varkensvlees

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 2 eetlepels sojasaus
- 2 theelepels Worcestersaus
- 2 eetlepels oestersaus
- 1 ui (grof gehakt)
- 2 lookteentjes (geplet)
- 400 gram varkensvlees (in reepjes)
- 1 wortel (in lucifers)
- 200 gram noedels (Aziatische)
- 100 gram sluiwererwten (gehalveerd)
- 1/2 rode paprika (in reepjes)
- 6 eetlepels kippenbouillon
- 1 lente-uitje (in fijne reepjes)
- peper
- zout

Bereidingswijze

Meng de sojasaus, worcestersaus, oestersaus, ui en look onder elkaar. Doe deze marinade samen met het vlees 10 minuten in een plastic zak. Kook de noedels en giet ze af.

Roerbak het vlees een minuutje of vier. Voeg dan de wortel, sluiwererwten en rode paprika toe. Bak ze 3 minuten mee. Giet er de bouillon bij en voeg de noedels toe. Nog even goed door laten warmen en op smaak brengen met peper en zout. Voor het opdienen bestrooien met lente-ui.

Tip: Je kunt het varkensvlees ook makkelijk vervangen door kip.

