



Hoofdgerechten

Veggie Lo Mein

Voor 2 personen.

Ingrediënten

135 gram noedels

Voor de saus

2 eetlepels witte wijn (Chinese)
1 theelepel ahornsiroop
2 theelepels sesamolie
1 theelepel sriracha
3 eetlepels sojasaus
witte peper
zout

Voor de roerbakschotel

150 gram champignons (in schijfjes)
1 theelepel gember (fijngenhakt)
1 handvol lente-uitje (in ringen)
1/2 rode paprika (in reepjes)
3 lookteentjes (geperst)
2 wortelen (in reepjes)
200 gram boontjes
1 ei (gekookt, gepeld en gehalveerd)
2 eetlepels wokolie

Bereidingswijze

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg alle ingrediënten voor de saus toe aan een kom en roer goed.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de gember en de knoflook toe. Sauteer 2 minuten en voeg de boontjes, wortels, champignons en paprika toe. Bak 3-4 minuten, roer regelmatig, tot ze knapperig en zacht zijn.

Voeg de gekookte noedels toe en roer goed. Giet de bereide saus erbij en roer opnieuw gedurende 2 minuten.

Giet over in een serveerschaal en garneer met de lente-ui en eventueel sesamzaadjes.

Tip:

Je kan Lo Main koken met verschillende toevoegingen. Je kan rundvlees, kip, groenten of zelfs tofu gebruiken.

