PS. food & lifestyle

1A+1B Vlees

Bami

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de noodles volgens de aanwijzing op de verpakking. Marineer ondertussen de varkensreepjes in de sojasaus en sesamolie. Verhit een wok en bak de varkensreepjes met kruiden circa 2 minuten. Voeg de kool, prei en peper toe en bak nog 3 minuten op hoog vuur. Voeg de noodles toe en bak 2 minuten mee. Tot slot de taugé toevoegen. Naar smaak sambal toevoegen.

Ingrediënten

- ☐ 1 pakje PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 40-50 g magere varkensreepjes
- ☐ 30 g spitskool in dunne reepjes
- ☐ 30 g taugé
- ☐ 30 g prei in ringen
- ☐ 1 el sesamolie
- ☐ ½ rode peper, zaadlijst verwijderd en in ringen
- ☐ 1 el Kikkoman sojasaus
- ☐ 1 tl sambal oelek
- ☐ Snufje gemberpoeder
- ☐ Snufje kerriepoeder
- ☐ Snufje komijnpoeder
- ☐ Snufje korianderpoeder

Voedingswaarden per persoon

Energie	**286 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**12 g**
Eiwit	**30 g**