1A+1B Vis

Pittige spaghetti met garnalen en sojasaus

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de puntjes van de snijbonen af, snijd de kousenband in stukjes en de rode peper in ringetjes. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de rode peper. Voeg de snijbonen en kousenband toe en bak circa 5 minuten. Voeg vervolgens de garnalen toe en bak nog circa 5 minuten tot de garnalen en groenten gaar zijn. Meng de spaghetti met de sojasaus en schep op een diep bord. Verdeel de garnalen en groenten hier overheen. Breng eventueel op smaak met versgemalen peper.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle spaghetti
- [ ] 40-50 g garnalen
- [ ] 100 g snijbonen
- [ ] 50 g kousenband
- [ ] ¼ rode peper
- [ ] 1 el Kikkoman sojasaus
- [ ] 1 ½ el olijfolie
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**373 kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Vet	**17 g**
Vezels	**27 g**
Eiwit	**26 g**