

Pittige noodles met garnalen en tripel Thai Thai

Recept voor 4

200 gr. noodles

0,5kg. middelgrote garnalen

Zout en peper

1 theelepel gemalen peperkorrels

3 eetlepels plantaardige olie

4 lente-uitjes , in dunne plakjes

Een beetje wortel dun gesneden voor de kleur

2 eetlepels dun geschaafde verse gember

40 ml. ketjap

40 ml. Thai Thai

2 eetlepels rijst azijn

De noodles koken en af laten koelen.

Bestrooi de garnalen met zout , peper en 1/2 theelepel van de peperkorrels .

In een grote koekenpan , 1 eetlepel van de olie heet laten worden.

Bak de garnalen in een minuut of 2-3 gaar.

de garnalen uit het vet halen en op een bord laten rusten.

Voeg de resterende 2 eetlepels plantaardige olie in de pan toe.

Doe de lente-uitjes en gember in de olie en bak ongeveer een minuutje.

Roer de noodles, ketjap, bier , azijn en de rest van de peperkorrels erbij en alles verwarmen .

De garnalen en wortel erbij, even goed mengen en breng op smaak met zout en peper .

