

Spruitjes met een oosters tintje

Voor 2 personen / 30 min / hoofdgerecht

Ingrediënten:

- 500 gram spruitjes
- 200 gram gekookte volkoren noedels
- 2 dunne varkensfiletlapjes
- 100 gram shiitakes
- 2 cm gemberwortel
- 1 teentje knoflook geperst
- Olijfolie
- Peper



Bereidingswijze:

1. Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in weinig water. Giet daarna af.
2. Schil de gemberwortel en rasp het fijn.
3. Veeg de shiitakes voorzichtig schoon en snijd deze in plakken.
4. Strooi wat peper op het vlees en bak het bruin in ca. 8 minuten.
5. Voeg na 5 minuten de geraspte gember en in de laatste minuut voeg je de knoflook en shiitakes toe.
6. Kook de noedels volgens de verpakking.
7. Voeg de gember, shiitakes en knoflook toe aan de spruiten en meng ze voorzichtig.
8. Serveer de noedels en de groenten in een diep bord.
9. Voeg eventueel voor de smaak nog wat sojasaus toe.
10. Eet smakelijk.