



Bami goreng met garnalen

met paksoi en koriander



20-30min



2 personen

In de tijd dat je naar de Chinees loopt om wat af te halen, heb je deze bami goreng met garnalen in elkaar gedraaid. Heb je gewoon zin om lekker af te halen, dan juichen we dat van harte toe. Liever iets zelfgemaakt? Trek dan je schoenen weer uit en je keukenschort aan.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1x garnalen ²
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 1 paksoi
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 20.6g, koolhydraten 111.2g, eiwit 35.3g



1. Garnalen voorbereiden

Kook genoeg zout water voor de **noedels** in een middelgrote kookpan. Spoel de **garnalen** af in een zeef en dep ze droog.



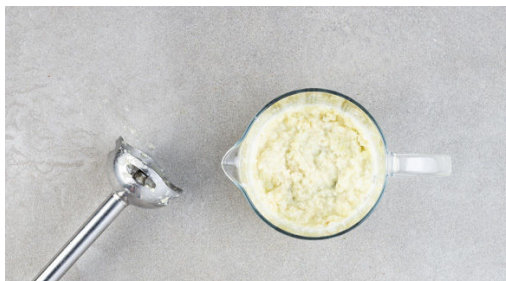
2. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af en spoel om met koud water. Laat de **noedels** uitlekken in een zeef.



3. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**. Snijd de **wortel** en de **bleekselderij** doormidden en dan in dunne staafjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd de **paksoi** in brede repen.



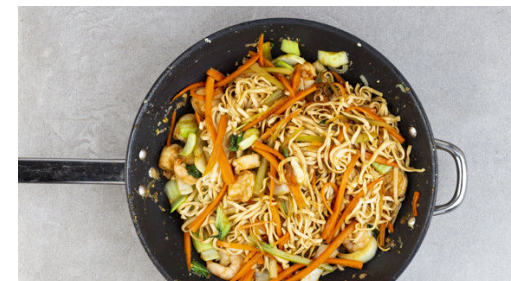
4. Kruidenpasta maken

Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beide** grof. Doe de **smaakmakers** met de **helft van de ui** en 2el olie in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **pasta**.



5. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Roerbak de **wortel**, **bleekselderij**, de **rest van de ui** en de **garnalen** 1-2min. Voeg de **pasta** toe, roer door en voeg de **paksoi** toe. Roerbak het geheel nog 2-3min. Voeg de **sojasaus** toe en neem de pan van het vuur.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** toe en meng goed. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Hak de **koriander** fijn en serveer de **bami goreng** bestrooid met de **koriander**.