

## **Super snelle Oosterse wokschotel**

4 personen

bereidingstijd: 20 minuten

### **Ingrediënten.**

3 eetlepels wokolie of kokosolie

300 gram grote garnalen, gepeld of 300 gram kipfilet of biefstuk

2 teentjes knoflook, gehakt

800 gram gemengde gesneden groente (bijvoorbeeld broccoli, wortel, paprika, boontjes, bosui)

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel verse gemberwortel, geraspt

250 gram eiermie

### **Bereiding.**

Verhit olie in de wok en roerbak garnalen en knoflook circa 2 minuten. Haal de garnalen uit de wok en houd ze warm. Voeg groente, sojasaus en gember toe en roerbak nog circa 10 minuten.

Bereid de mie volgens de gebruiksaanwijzing. Voeg de garnalen toe aan wokschotel en warm nog even door. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de mie met de wokschotel.

Wil je het vegetarisch houden laat dan de garnalen of het vlees weg.