

Noedeltaart met zoetzure wokgroenten

4 personen

Ingrediënten

2 eieren

zout

2 teentjes knoflook

2 el plantaardige olie

2 zakken (à 400 g) Japanse wokmix

200 g hamblokjes

En van Fair Trade Original:

1 pak Noedels

3-4 tl Sambal Oelek

½ flesje Woksaus Sweet and Sour

Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Bereidingswijze :

- Bereid de noedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en spoel af met koud water.
- Klop in een kom de eieren los met sambal en zout naar smaak.
- Pers er 2 teentjes knoflook boven uit.
- Meng de noedels door het eiermengsel.
- Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan.
- Voeg de noedels toe en bak ze enkele minuten op een laag vuur.
- Leg een bord op de pan, keer de pan om en laat de noedeltaart weer in de pan glijden.
- Bak nu ook de andere kant enkele minuten.
- Verhit de overige olie in een wok en roerbak de Japanse wokmix in 4 minuten gaar.
- Voeg de hamblokjes en de woksaus toe en wok het kort mee.
- Serveer de noedeltaart op een schaal met bovenop de gewokte groenten.