

UDON NOODLES MET BEEF REEPJES, THAI CURRY, LENTEGROENTEN EN KOKOS

INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Thai Curry saus (Smiling Cook)

Runderbeefreepjes (MAQS About Meat)

Courgette

Sugar snaps

Rode paprika

Kokosmelk

Lente-ui

Koriander

Zonnebloemolie



BEREIDING

Ontdooi de udon noodles in heet water van 95°C en laat uitlekken.

Bak de beefreepjes kort in zonnebloemolie.

Snijd de groenten en bak deze kort aan.

Voeg de Thai Curry saus en kokosmelk toe.

Meng de noodles door de saus.

Voeg de beefreepjes toe en verwarm kort door.

Serveer in een diepe bowl en werk af met lente-ui en koriander.