



## Noedels met groene asperges en rode paprika

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 250 g noedels
- 🥬 1 el hete chilisaus
- 🥬 350 g groene asperges
- 🥬 2 tenen knoflook
- 🥬 1 sjalot
- 🥬 1 rode paprika
- 🥬 1 wortel
- 🥬 1 el witte en zwarte sesamzaadjes
- 🥬 olie om in te bakken

### voor de woksaus

- 🥬 3 el sojasaus
- 🥬 2 el sesamololie
- 🥬 2 el honing of agave siroop
- 🥬 1 limoen

### MATERIAAL: wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Was de asperges en snijd de onderkantjes er vanaf.
2. Snipper het sjalotje fijn en hak de knoflook.
3. Schil de wortel, snijd in stukken en snijd ook de paprika in blokjes.
4. Kook de noedels gaar volgens de aanwijzingen van de verpakking en spoel daarna af met koud water.
5. Verhit een beetje plantaardige olie in een wok en fruit eerst het uitje aan.
6. Voeg na 2 minuten ook de knoflook en groene asperges, wortel en paprika toe.
7. Bak dit alles ongeveer 5 minuten beetgaar.
8. Maak in de tussentijd de woksaus door de sojasaus, sesamololie, honing en het limoensap te mengen.
9. Voeg na 5 minuten de groenten gebakken te hebben de koude noedels toe en de woksaus.
10. Meng en verwarm goed door.
11. Maak de noedels af met sesamzaadjes en hete chilisaus.

**TIP:** Mocht je een eiwitbron toe willen voegen, dan raad ik aan om tofu of tempeh toe te voegen. Snijd deze in kleine stukjes en bak krokant in een beetje olie.

**BRON:** [jaimyskitchen.nl](http://jaimyskitchen.nl)

