



Grote garnalen met kerriesaus en noedels

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Kerriesaus
- 500 g Oosterse groentemix
- 300 g Rode paprika
- 500 g Garnalen
- 250 g Chinese Eiernoedels
- 75 g Kroepoek
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de garnalen in enkele minuten al omscheppend om.
2. Wok de paprika samen met de Chinese wokgroenten gedurende 5 min.
3. Kook de eiernoedels volgens gebruiksaanwijzingen op de verpakking.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Schep de saus door de groenten. Verdeel de noedels over de borden en schep daar de groenten-kerrie saus overheen. Serveer met de kroepoek. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	68.69 g
Energie	553.42 kcal
vetten	12.62 g
Eiwit	38.95 g

30 Min

4 Porties