

Noedels met gamba's en spinazie uit de wok



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

600 gram gepelde gamba's
300 gram woknoedels
300 gram spinazie
2 wortels
2 teentjes knoflook
gember
2 el furikake
3 el sojasaus
2 el vissaus
wokolie

Stap 2 | Dressing

Begin met het maken van de dressing. Snijdt ongeveer 2 centimeter van de gember, rasp de schil met een dunschiller en hak de gember fijn. Doe hetzelfde met de 2 teentjes knoflook. Meng in een schaalje de fijngehakte gember en knoflook met de sojasaus en de vissaus. Zet de dressing aan de kant.



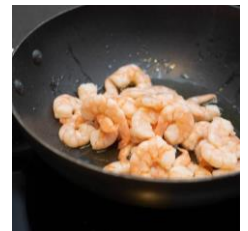
Stap 3 | Wortels snijden

Naast de spinazie gebruikten wij ook wortels in dit gerecht. Je kunt ze achterwege laten, maar de wortels geven een mooi kleurtje aan het gerecht, het oog wil tenslotte ook wat. Rasp de wortels en snijdt de wortel in dunne reepjes.



Stap 4 | In de wok

Verhit de wok en voeg een scheutje wokolie toe. Begin met het wokken van de gamba's, doe dit op een hoge stand. Wij gebruikten even de powerstand op onze inductiekookplaat. Deze stand is ideaal als je wilt wokken, zorg er wel voor dat je de gamba's in beweging houdt. Zodra je tevreden bent over de garing van de gamba's kan je de wortels en spinazie toevoegen. Als de spinazie voldoende geslonken is, voeg je de woknoedels toe. Verwarm het geheel 3 tot 4 minuten.



Stap 5 | Serveren & genieten

Verdeel de gewokte noedels met gamba's en spinazie over 4 kommen. Schenk de dressing erover en garneer met furikake. Furikake is een kruidenmengsel en bestaat uit een combinatie van onder andere gedroogde vis, wasabiwortel, zeewier, sesamzaadjes en ve-tsin. Een ultieme smaakversterker, het geeft een extra Aziatische kick aan dit gerecht.

