

# Pittige noodles met garnalen (vanaf fase 1)

*Dit recept mag niet ontbreken tijdens het PowerSlimmen. Een lekker Thais recept.*

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 zakje PowerSlim noodles
- 40-50 gram garnalen
- 100 gram taugé
- 50 gram prei, in stukjes
- 100 gram champignons, in partjes
- ½ teen knoflook, uitgeperst
- ½ lente-ui, in ringen
- ¼ rode peper, in ringen
- ¼ groene peper, in ringen
- ½ kippenbouillonblokje
- 1 tl limoensap
- 1 el olijfolie
- 1 el Kikkoman sojasaus



## Bereidingswijze:

1. Kook de noodles circa 10 minuten in een ruime hoeveelheid water met het halve bouillonblokje.
2. Verhit de olijfolie in een wokpan en fruit hierin de knoflook en pepers circa 1 minuut.
3. Voeg de garnalen en sojasaus toe en roerbak circa 2 minuten mee.
4. Voeg de champignons en de prei toe en roerbak circa 3 minuten mee.
5. Voeg de taugé toe en roerbak nog 2 minuten.
6. Giet de noodles af en meng met de garnalen, de groentes en het limoensap.