



Char kway teow

Rokerig geroerbakken brede rijstnoedels met garnalen, ei en taugé. Een streetfood-klassieker uit Maleisië en Singapore.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	3	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr verse brede rijstnoedels
- 200 gr garnalen, gepeld
- 2 eieren
- 3 eetlepel zonnebloemolie
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 150 gr taugé
- 2 lente-uitjes, in stukjes
- 2 eetlepel donkere sojasaus
- 1 eetlepel gewone sojasaus

1 eetlepel oestersaus

1 theelepel sambal oelek

Bereidingswijze

- 1.** Meng de donkere sojasaus, gewone sojasaus en oestersaus in een kommetje.
- 2.** Verhit 2 eetlepel olie in een wok op zeer hoog vuur. Bak de look 30 seconden, voeg de garnalen toe en bak 2 minuten tot ze roze zijn. Schep opzij.
- 3.** Duw de garnalen aan de kant, giet de rest van de olie erbij en bak de eieren kort roerend.
- 4.** Voeg de noedels en de sausmix toe en roerbak 2 minuten zodat alles kleurt.
- 5.** Roer de taugé, lente-ui en sambal erdoor en bak nog 1 minuut op hoog vuur. Serveer meteen, zolang het rokerig warm is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)