



RIJSTNOEDEL MET KIKKERERWTEN IN PINDASAU

INGREDIËNTEN

1 persoon:

- 60 gr rijstnoedels
- 100 gr kikkererwten uit blik
- 180 gr kokosmelk
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 volle eetlepel pindakaas
- 2 theelepels tamarinde pasta
- 3 el glutenvrije sojasaus
- 1 el sriracha hete saus
- 1 el Greensweet Syrup Gold

ZO MAAK JE HET:

Kook de rijstnoedels zoals vermeld op de verpakking. Neem een diepe pan en verwarm een theelepel kokosolie, voeg de knoflook & sjalot toe. Laat 1 minuut sudderen op middelhoog vuur. Voeg de tamarinde pasta, sriracha en Syrup Gold toe, roer goed en voeg een beetje water toe om aanbranden te voorkomen. Roer de sojasaus en pindakaas erdoor en voeg dan de kokosmelk toe. Breng de saus op smaak met zout, peper en knoflookpoeder.

Voeg de rijstnoedels en kikkererwten toe en meng alles door elkaar. Kook 3-4 minuten op middelhoog vuur. Top met verse koriander en groene uien.

Geniet ervan! ☐