



# ZOETE EN PITTIGE TEMPEH NOEDELNS

## INGREDIËNTEN

- 55gr rijstnoedels (ongekookt)
- 150gr tempeh
- 1 knoflook teentje
- 3 el glutenvrije sojasaus
- 2 el Greensweet Syrup Gold
- 1 1 / 2 tl sriracha
- verse koriander
- verse munt
- verse groene uien

## ZO MAAK JE HET:

Kook de noedels zoals vermeld op de verpakking.

Neem een diepe pan/wok en verwarm een theelepel kokosolie. Voeg de tempeh toe en bak voor 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, sojasaus, syrup gold en sriracha toe.

Roer goed door en voeg de gekookte noedels toe.

Meng alles door elkaar. Laat op hoog vuur 2 minuten bakken, blijf roer bakken.

Serveer met verse koriander, munt en groene uien.

Geniet! ☐