

2 Thaise wokschotel met ossenhaaspuntjes en peultjes in groene curry saus.

Benodigdheden:

2 pakjes á 250 gram Tai Ming fijne wokmie
400 gram Ossenhaas in puntjes of reepjes snijden
1 prei in plakjes
2 stengels bleekselderij in stukjes
200 gram peultjes
150 gram gesneden champignons
4 lente-uitjes in reepjes of ringetjes
3 fijn gesneden knoflook teentjes
2 eetlepels Ketjap Manis
160 gram Thaise groene curry saus
2 eetlepels Soja saus
plantaardige olie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Kook de mie volgens de algemene bereidingswijze. Verhit 2 eetlepels olie in de wok. Roerbak de ossenhaas reepjes en de knoflook 3 minuten, tot het vlees bruin is. Laat op keukenpapier even uitlekken. Verhit opnieuw 2 eetlepels olie in de wok en roerbak nu de prei, bleekselderij, de peultjes en de champignons 4 minuten. Voeg de ketjap en de Thaise groene curry saus toe en breng het geheel aan de kook. Strooi de lenteui door het mengsel en vervolgens de ossenhaasreepjes. Dit nog 2 minuten roerbakken. Eventueel zout en peper naar smaak toevoegen. Even apart in een kom doen. Verhit 2 eetlepels olie in de wok en roerbak de mie. Voeg 2 eetlepels soja saus toe en schep het geheel goed om tot de saus is opgenomen door de mie. Serveer de mie in een kom en verdeel de groenten met ossenhaasreepjes er overheen. Eet smakelijk!

4 pers, 20 minuten