Gemarineerde Kalkoenbacon met rijstnoedels

30 minuten

10 personen



Ingredients

- 1 kg Kalkoenbacon
- 1.5 dl sojasaus
- 5 teentjes look
- Scheutje rijstwijn of sherry
- 300 g rijstnoedels
- 1 l gezouten water
- 1 mango
- 1 bot pijp ui
- 1 Chili
- 1/2 limoen
- Een scheutje vissaus
- Een scheutje arachideolie
- 1/2 bot koriander

Preparation

Snij de Kalkoenbacon in reepjes.

Snij de look in fijne brunoise en voeg er een klein beetje zout aan toe. Plet vervolgens de look met je mes, zodat je een lookpasta bekomt. Voeg de lookpasta samen met de sojasaus en de rijstwijn.

Marineer de reepjes Kalkoenbacon gedurende een uurtje (langer mag ook). Bak de Kalkoenbacon op de teppanyaki.

Kook het gezouten water op en leg er de fijne rijstnoedels in gedurende ± 5 minuten. Giet af en verfris in ijswater.

Versnijd de mango, de pijp ui, de chili en voeg deze bij de rijstnoedels. Werk af met het sap van een halve limoen, een scheutje arachideolie, een scheutje vissaus en de koriander.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be