



Chicken Drumsticks op z'n Thais met gebakken rijstnoedels en groenten



25 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- 1.5 dl lichte sojasaus
- 2 teentjes look
- Scheutje sesamolie
- 25 g sesamzaadjes
- 500 g rijstnoedels
- 500 g wortelen
- 500 g sojascheuten
- 1 scheutje arachideolie
- ¼ bot koriander
- 1 bot lente-ui
- Peper & zout

Bereiding

Maak een saus van de sojasaus, de sesamolie en de fijngesneden look.

Vermeng dit met de Chicken Drumsticks en bak af in een oven van 150°C gedurende x min.

Rooster de sesamzaadjes in een pan en hou even opzij.

Kook de rijstnoedels bijtgaar in gezouten water.

Snij de wortelen in lange reepjes en bak samen met de sojascheuten kort in de wok met de arachideolie.

Voeg de noedels, de versneden koriander en lente ui toe en kruid af met peper en zout.

Werk af met de sesamzaadjes. Gebruik de bakjus als saus.

Meer lekkere recepten op Volys.be!