

Aardbeien in de wok met groene peper

4 personen

INGREDIËNTEN

- 1 th lepel gehakte groene peper
- 1 bakje stevige aardbeien
- arachideolie
- 1 el balsamico azijn
- boter
- frituurolie
- 2 el gehakte gember
- 1 el honing
- rijstnoedels

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aardbeien in 4 en snipper de gember fijn.
2. Maak de arachide olie warm samen met een lepel boter in de wok. Wok de gember, direct daarna de aardbeien en in één beweging samen met de honing en groene peper. Voeg op het laatst de azijn toe en haal onmiddellijk van het vuur.
3. Frituur de rijstnoedels. Serveer in een diep bordje, leg er wat gefriteerde rijstnoedels op. Overpoeder met wat bloedsuiker.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

