

DIY Instant noedels

Aantal personen: 1

40 gram volkoren woknoedels

$\frac{1}{2}$ wortel

$\frac{1}{2}$ gele paprika

1 stengel bleekselderij

1 theelepel miso pasta

1 theelepel rode curry pasta

1 theelepel Japanse sojasaus

6 eetlepels light kokosmelk

proteïne naar keuze: Tofu, ei, gebakken kipfilet etc.

Neem een grote kom en meng hierin de miso pasta, curry pasta, sojasaus en kokosmelk samen.

Snij de groenten zo klein mogelijk en voeg deze ook toe aan de kom. Doe hetzelfde met je gekozen proteïne. Giet circa 400 milliliter kokend water over het geheel heen en laat voor 3 minuten staan tot de noedels gaar zijn.

Dit recept is ook goed mee te nemen naar werk/school. Neem een grote (glazen) pot, en begin met de saus en eindig met de noedels bovenaan erin te leggen. Giet kokend water in de pot en eet smakelijk!