



## Char kway teow

Rokerig geroerbakken brede rijstnoedels met garnalen, ei en taugé. Een streetfood-klassieker uit Maleisië en Singapore.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>3</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

400 gr verse brede rijstnoedels  
200 gr garnalen, gepeld  
2 eieren  
3 el zonnebloemolie  
4 teentjes look, fijngehakt  
150 gr taugé  
2 lente-uitjes, in stukjes  
2 el donkere sojasaus  
1 el gewone sojasaus

1 el oestersaus

1 kl sambal oelek

## Bereidingswijze

---

1. Meng de donkere sojasaus, gewone sojasaus en oestersaus in een kommetje.
2. Verhit 2 el olie in een wok op zeer hoog vuur. Bak de look 30 seconden, voeg de garnalen toe en bak 2 minuten tot ze roze zijn. Schep opzij.
3. Duw de garnalen aan de kant, giet de rest van de olie erbij en bak de eieren kort roerend.
4. Voeg de noedels en de sausmix toe en roerbak 2 minuten zodat alles kleurt.
5. Roer de taugé, lente-ui en sambal erdoor en bak nog 1 minuut op hoog vuur. Serveer meteen, zolang het rokerig warm is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)