Geroerbakte mie met garnalen en limoen

Personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:
400g grote rauwe garnalen
200g volkoren mie (verkrijgbaar in natuurwinkel)
1 el sesamolie
2 teentjes knoflook, geplet
2 tl geraspte verse gember
2 rode thaïse pepers, zonder zaadjes en in dunne plakjes
250g jonge broccoli, in vieren gesneden
5 el limoensap
4 el kikkoman sojasaus less salt/ sojasaus light
2 tl vissaus
4 bosuitjes, in dunne schijfjes
4 el grofgehakte verse munt

Bereidingswijze:
1. Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Laat de staart zitten.

2. Doe de mie in een ovenvaste schaal en giet er kokend water bij tot de mie onderstaat. Laat de mie zacht worden en giet daarna het water af.

3. Verhit ondertussen de sesamolie in een wok of grote pan. Roerbak hierin de knoflook, gember en pepers tot ze geuren. Voeg de broccoli toe en roerbak tot het mengsel bijna gaar is.

4. Voeg de garnalen toe en roerbak ze tot ze net van kleur zijn veranderd. Voeg de mie toe en roer alles door totdat het geheel warm is.