



Gewokte peultjes



Bereiden in: Pan of Wok

Vorbereitung: 15 min.



Bereiding: 5 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 75 gr. peultjes
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel sojasaus (zout)
- Peper en zout ( naar smaak)

## **Voedingswaarde**

### **Wist u dit**

- 

Lekker bij de luxe lenderollade in combinatie met het aardappeltaartje en het kroketje van schorseneren.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Gewokte peultjes

## **Bereiding**

1

Snijd de peultjes in dunne reepjes.

2

Vlak voor het serveren de peultjes wokken in een hete pan met olie

enop smaak maken met peper en zout

3

Afblussen met een scheutjes sojasaus.

## **Serveren**

Direkt uit de wok serveren.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**