



Pikante vis met pepper sweets en noedels

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Ingrediënten

- 600 g gemengde stevige vis (zeewolffilet, tonijn), in blokjes
- sap van 1 limoen
- 2 knoflookteentjes
- 10 Pepper sweets*, in stukjes gesneden
- 2 el plantaardige olie
- 250 g Noedels*
- 1 el verse koriander
- zout

* Fair Trade Original-product

Bereiding

Marineer de visstukjes in een marinade van limoensap, knoflook en pepper sweets. Breng intussen in een grote pan een ruime hoeveelheid water en een snuf zout aan de kook. Verhit de olie in een wok en roerbak de gemarineerde visstukjes. Roerbak de visstukjes in circa 3-4 minuten. Voeg de noedels bij het kokende water in de pan, kook ze in 3 minuten gaar en giet ze af. Zet het vuur onder de visstukjes uit en meng de koriander erdoor. Breng op smaak met zout. Verdeel de noedels over vier borden en serveer met de gewokte vis en eventueel met vissaus.

Tip: serveer bij dit gerecht beetgaar gekookte snijboontjes, die kort gebakken zijn in de sesamolie. Garneer met sesamzaadjes.