Zachte curry wok met scampi

Ingrediënten (6 personen)

- 2 uien
- 0.5 chillipeper
- 3 teentje knoflook
- 3 wortels
- 2 paprika
- 1 courgette
- 500 gr champignons
- 500 cl kokosmelk
- 2.5 el. gele curry
- 2 el. sojasaus
- 350 gr scampi
- 2 teentje knoflook (marinade)
- 1 el. kerrie (marinade)
- 2 el. sojasaus (marinade)
- 350 gr udon noodles

Omschrijving

1. Snijd de ui, knoflook en chilipeper (verwijder pitjes) fijn en stoof aan in een (wok)pan.
2. Snijd de wortels en paprika in grove stukken en voeg toe.
3. Snijd de courgette en champignons in stukjes en voeg toe.
4. Voeg de kokosmelk, sojasaus en de gele curry toe aan de groeten
5. Spoel de scampi's eerst met warm water, dep ze droog en doe ze in een kom voor de marinade.
6. Voeg de fijngesneden knoflook, kerrie, sojasaus, peper en zout toe en mix de scampi's zodat de marinade overal zit.
7. Bak de scampi's in een pan met een beetje olijfolie.
8. Voeg de udon noodles toe in kokend water. Giet af wanneer de noodles gaar.
9. Voeg alles samen in de wokpan.