



Kookweb.be

Pancit Canton - Filipijnse stijl.

Benodigdheden:

- 227g Canton noedels (verkrijgbaar in de betere Aziatische winkel)
- 1/4 Kg vlees in kleine stukjes gesneden
- 2 eetlepels bakolie
- Gemengde groenten: platte bonen - rode paprika's - chinese cool - ui en wortelen
- beetje knoflook
- pancit canton mix (verkrijgbaar in de betere Aziatische winkel)

Bereiding:

Leg de Canton noedels in kokend water gedurende 1 minuut. En laat nadien uitlekken in een vergiet. Warm olie op in een wok en voeg knoflook en ui toe. Vervolgens het vlees met de groenten mix en de noedels met de pancit canton mix. Laat alles gedurende 2 minuten goed doorkoken.

Recept rubriek: Oosters