

PAPRIKA-PREI ROERBAK MET GARNALEN EN SALADE

2 personen / 414 kcal per portie

Ingrediënten:

- 1 eetlepel olie
- 2 middelgrote uien
- 1 rode paprika
- 200 gram prei
- 100 gram garnalen
- 2 eetlepels roerbaksaus oyster-garlic
- 125 gram witte rijst
- 2 tomaten
- 100 gram ijsbergsla
- peterselie



Bereiding:

Kook de rijst volgens omschrijving op de verpakking. Snipper de ui. Snijd de prei in ringen. Snijd de paprika in halve reepjes. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten, snijd de tomaten verder in blokjes. Meng de sla met de tomaten in een schaal. Verhit de olie in een wok en fruit de ui in 2 minuten, voeg de prei en paprika toe en roerbak voor 4 minuten. Voeg de roerbaksaus toe en verwarm voor 2 minuten. Voeg de garnalen toe en verwarm 1 minuut mee. Serveer roerbak met rijst. Decoreer met peterselie.