

# gewokte Sugar snaps



Koken : 10

Totaal : 10 min

Opbrengst : 2

## Ingrediënten

snel ,lekker en makkelijk

ca.300 gram sugar snaps( schoongemaakt )

2 eetl. japanse sojasaus

1 eetl. zonnebloemolie

zeezout en peper uit de molen

2 teentjes knoflook (geperst)

## Recept

wok de sugar snaps in de hete olie ca. 3 minuten met wat peper en zout,de snaps moeten wat donker plekjes krijgen, voeg dan de knoflook toe en zet het vuur af,goed omroeren en ook de sojasaus toevoegen, nog eventjes mengen en meteen serveren

<https://www.smulweb.nl/recepten/1361113/Gewokte-sugar-snaps>