



## Oosterse Sesam Wokschotel

### Ingrediënten

- Kiphaasjes
- Oosterse Sesamsaus
- Sperziebonen
- Lente ui
- Sesamzaadjes
- Ready-to-cook bak

### Bereidingswijze

1. Bak de kiphaasjes 10 minuten op 175 °C.
2. Meng na het afbakken direct met de Oosterse Sesamsaus (500 gram vlees met 250 gram saus).
3. Meng hier ook de sperziebonen doorheen (200 gram per 500 gram vlees).
4. Presenteer in een ready-to-cook bak.
5. Strooi hierover heen de lente ui, gebakken uitjes en sesamzaadjes.

### Consumentenbereiding

5 minuten bakken in de pan en klaar.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014