

NOODLES CON VEGGIE BALLS



Fácil



2



20 min.

INGREDIENTES



- 1 barqueta de **Veggie Balls GARDEN GOURMET**
- 250 g de pimiento rojo
- 200 g de cebolleta
- 1 lima
- 150 g de fideos wok de tu elección
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 cucharadas de salsa sweet chilly

PREPARACIÓN

- 1 Corta el pimiento y la cebolleta en juliana. Mientras tanto, cocina los fideos según las instrucciones del paquete.
- 2 Calienta un poco de aceite en un wok o sartén grande y saltea el pimiento durante unos minutos, hasta obtener una textura crujiente.
- 3 Incorpora la cebolleta y saltéala brevemente junto con el pimiento. Añade los fideos y la salsa hasta que todo se integre bien.
- 4 Cocina las Veggie Balls según las instrucciones del paquete. Reparte los fideos en tazones y añade las Veggie Balls. Por último, decora con semillas de sésamo y gajos de lima.