**Atjar tjampoer met broccoli**



**Ingrediënten 4 personen:**

**225 g** rijstnoedels

**400 g** broccolirijst

**1 el** Japanse sojasaus

**1 el** gembersiroop

**1 el** sesamolie

**410 g** atjar tjampoer

**6** salade-uitjes

**200 g** verse rivierkreeftjes

**Aan de slag:**

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de broccolirijst in een vergiet en giet de noedels hierboven af. Laat uitlekken.

Maak ondertussen een dressing van de sojasaus, gembersiroop en sesamolie en schep door het noedels-broccolirijstmengsel.

Laat de atjar uitlekken. Snijd de salade-ui in dunne ringetjes. Meng de atjar en salade-ui met de rivierkreeftjes door de noedels.