



Noedelroerbak met garnalen

met verse groentemix en koriander



ca. 25min



2 personen

Na een lange dag is er niks beter dan een snelle maar lekkere maaltijd maken, zodat je daarna snel weer kunt ontspannen. Deze noedelroerbak met geurige gember en knoflooksaus staat zo op tafel, dankzij de verse voorgesneden groentemix met preiringen, wortel en koolreepjes. En die garnalen zijn ook zo gaar. Sneller wordt het bijna niet!

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1x garnalen ²
- 500g verse nasigroenten
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 623kcal, vet 17.2g, koolhydraten 90.8g, eiwit 29.8g



1. Ui snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes.



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



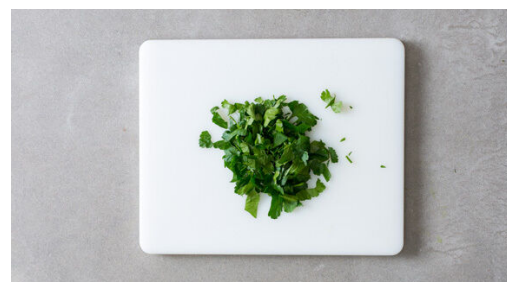
3. Saus pureren

Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beide** grof. Doe de **gember** en **knoflook** met de **helft van de ui** en 2el olie in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **gladde saus**. Eten er kleine kinderen mee? Gebruik dan evt. de **helft van de gember**. Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el olie en roerbak de **nasigroenten** en **garnalen** met de **rest van de ui** 2-3min, tot de **groenten** zachter beginnen te worden. Schenk de **saus** erbij en roerbak 2-3min. Voeg **2/3e van de sojasaus** toe, roer door en neem de pan van het vuur.



5. Koriander snijden

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



6. Noedels mengen

Meng de **noedels** met de **groenten**. Proef en breng de **noedels** op smaak met de **rest van de sojasaus** en peper. Verdeel de **noedels** over borden en bestrooi met de **koriander**.