



Supersnel: garnalen op udonnoedels

met koriander-kokospesto en groente



ca. 20min



2 personen

De Koreaanse keuken staat bekend om z'n pittigheid, niet in de laatste plaats dankzij de chilipasta die ze gebruiken. Wij zetten 'm vandaag in om garnalen een lekkere kick te geven. We maken er ook een frisse pesto van limoen, pindakaas en koriander bij, als tegenhanger voor de pittigheid van de garnalen.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 500g verse nasigroente
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 20g verse koriander
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje pindakaas ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

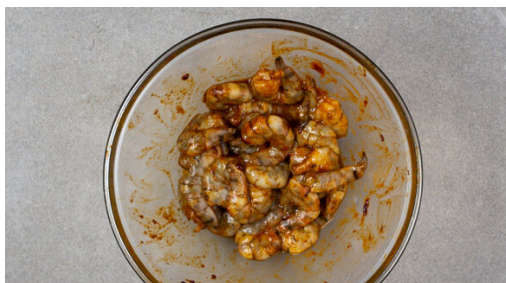
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 841kcal, vet 40.7g, koolhydraten 86.8g, eiwit 31.3g



1. Garnalen kruiden

Breng in een grote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels** en de **groente**. Spoel de **garnalen** af in een zeef, dep ze droog en meng ze met de **helft van de chilipasta** en een snuf zout. Zet in de koelkast tot gebruik.



4. Garnalen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **garnalen** in ca. 3min rondom roze en gaar. Neem de pan van het vuur.



2. Pesto maken

Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en doe in een hoge (maat)beker met de **knoflook**, **limoenrasp**, de **helft van het limoensap**, de **kokosrasp**, **pindakaas**, 2el plantaardige olie, 3-4el water en ½tl zout. Pureer glad.



5. Noedels afmaken

Giet de **noedels** en **groente** af, laat ze uitlekken en doe terug in de pan. Schep de **koriander-kokospesto** erdoor en voeg 1-2el water toe. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Noedels en groente koken

Voeg de **helft van de noedels** en de **groentemix** toe aan het kokende water en kook 5-6min. Roer regelmatig door. De **rest van de noedels** kun je voor een ander recept bewaren.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **noedels** over diepe borden en top met de **garnalen**. Besprenkel naar wens met de **rest van het limoensap**.