



Pittige garnalen op udonnoedels

met koriander-kokospesto



ca. 25min



2 personen

De Thaise 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
- 1x verse nasigroenten
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 zakje Thaise chilipasta ^{2,6}
- 1 teen knoflook
- 1 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
- fijne keukenrasp

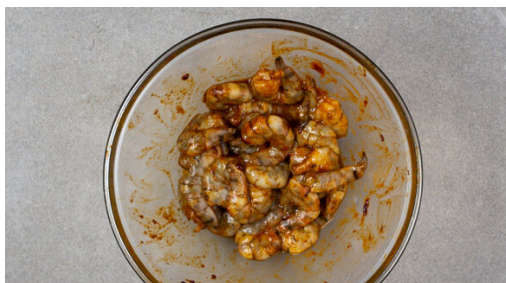
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 748kcal, vet 35.5g, koolhydraten 77.8g, eiwit 29.9g



1. Garnalen kruiden

Kook genoeg zout water in een grote kookpan voor de **noedels** en **nasigroenten**. 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 op hoog vuur met 1el olie. Bak de **garnalen** in ca. 3min roze en gaar. Neem de pan van het vuur.



2. Pesto maken

Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Hak de **koriander** 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 1/2tl zout. Pureer glad.



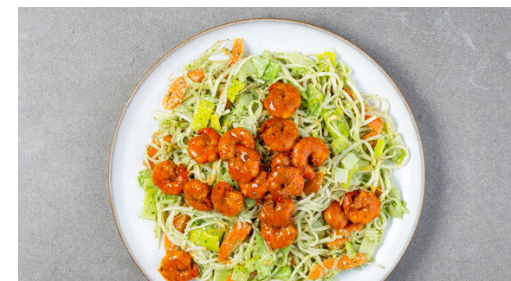
5. Noedels afmaken

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



3. Noedels en groenten garen

Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) en de **nasigroenten** toe zodra het water kookt en kook 5-6min. Roer af en toe door.



6. Serveren

Serveer de **noedels** met de **garnalen** en besprenkel met **limoensap** naar wens.