



Thaise noedelsalade met omeletreepjes en tamarinde-pindadressing



ca. 25min



2 personen

Gebakken noedels met ei zijn een klassieker in bijna elke Thaise snackbar. Wij hebben ons hierdoor laten inspireren en de twee ingrediënten in een nieuw jasje gestoken - in de vorm van een heerlijke Thaise noedelsalade met omeletreepjes. Met knapperige komkommer en babyromanasla en een kruidige tamarinde-pindadressing. De muntblaadjes maken dit bordje heerlijk fris af.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 1x babyromanasla
- 1 minikomkommer
- 1 limoen
- 50g gezouten pinda's ⁵
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje tamarindepasta
- 1 zakje chilivlokken
- 2 eieren ³
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine 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), eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 35.8g, koolhydraten 105.8g, eiwit 30.7g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **3/4e van de noedels**. Snijd de **babyromanasla** in repen, verwijder de harde stronk. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



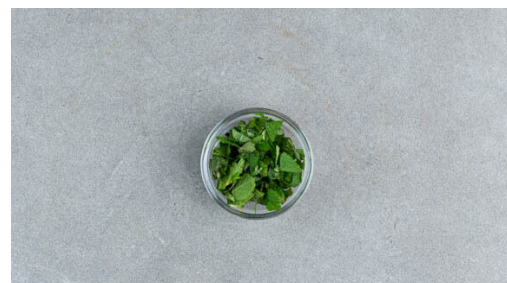
4. Omelet bakken

Klop de **eieren** los met 1/2tl zout. Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Giet de **geklopte eieren** in de pan, beweeg de pan voorzichtig heen en weer zodat er een gelijkmatige **omelet** ontstaat. Bak de **omelet** 2-3min zonder roeren, keer 'em dan om en bak in ca. 1min gaar en goudbruin.



2. Dressing pureren

Pers **een helft** van de **limoen** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Doe de **helft van de pinda's** met de **limoensap**, de **sojasaus**, de **tamarindepasta**, 1el plantaardige olie, 2el water en 1el suiker in een hoge (maat)beker en pureer zo glad mogelijk. **Tip:** als je van pittig houdt, kun je naar smaak wat **chilivlokken** toevoegen.



5. Munt snijden

Pluk ondertussen de **muntblaadjes** van de steeltjes en hak grof.



3. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels** in het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **omelet** in dunne reepjes. Meng de **noedels** met de **babyromanasla**, de **komkommer** en de **dressing**. Verdeel de **noedelsalade** over borden en bestrooi met de **omeletreepjes**, de **munt** en de **rest van de pinda's**. Breng naar wens op smaak met de **rest van de chilivlokken** en geef de **limoenpartjes** erbij.