

# DINNERLY



## Noedelpannetje met spiegelei met misosaus en knapperige groenten



20-30min



2 personen

De saus maakt het gerecht – dat is hier meer waar dan ooit. Onze chef Natalie heeft alle stoppen uit de kast getrokken en een geweldige saus bedacht: gember, misopasta, sojasaus en geroosterde tomaten komen op magische wijze samen om een superieure saus te vormen. Je roer deze door fijne noedels en een vrolijke groentemix en je serveert er een spiegelei op. Wat wil je nog meer?!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 150g rijstnoedels
- 1 stukje verse gember
- 250g verse nasigroenten
- 1 zakje misopasta <sup>1,6</sup>
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 2 eieren <sup>3</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- staafmixer met beker

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

## ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

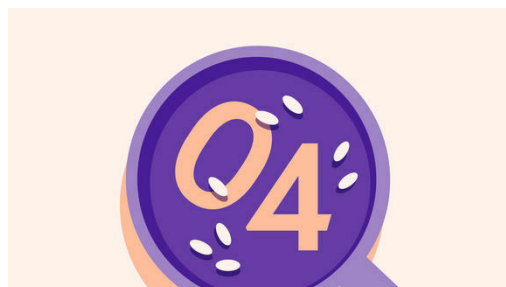
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 578kcal, vet 21.1g, koolhydraten 81.8g, eiwit 16.6g



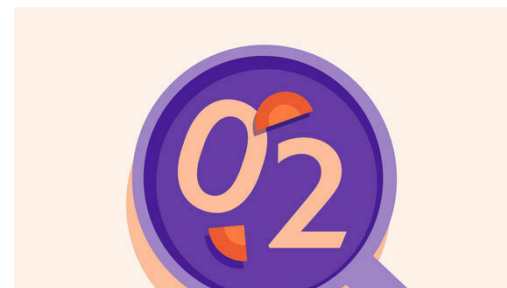
### 1. Tomaten roosteren

Verhit de oven voor op 250°C (230° hetelucht) – zet evt. de grillfunctie aan. Snij de **tomaten** in vieren en verwijder de harde kern. Pel 1 teen knoflook en leg 'm ongesneden met de **tomaten** in een kleine ovenschaal. Bedruppel met 1el witte azijn en bestrooi met een snuf peper en zout. Rooster de **tomaten** ca. 15min in de oven tot ze een beetje zwart worden.



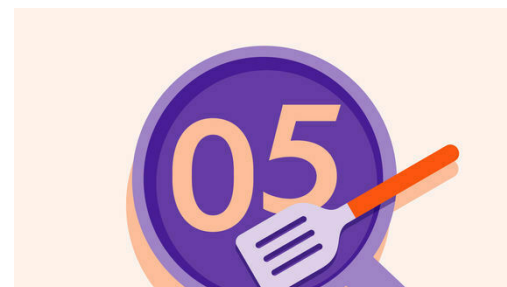
### 4. Saus maken

Pureer met de staafmixer een gladde **saus** van de **rest van de gember**, de **misopasta**, de **sojasaus**, de **tomaten mét bakvocht** en de teen knoflook. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **saus** en de **noedels** door de **groenten** en verhit op middelhoog vuur tot alles goed warm is. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen.



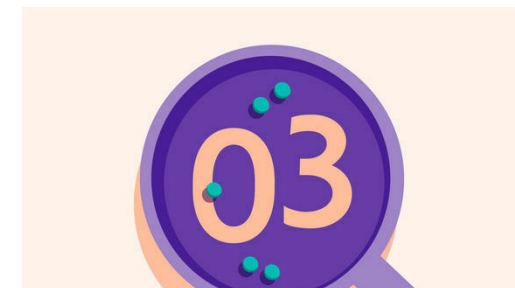
### 2. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Doe de **noedels** bij het kokende water en roer ze goed door. Haal dan de pan van het vuur en laat de **noedels** 8min garen. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



### 5. Spiegelei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Breek de **eieren** voorzichtig in de pan en bak ze 3-4min tot het **eiwit** gestold is. Kruid met peper en zout. (Tip: wil je ook het **eigeel** gestold hebben? Leg dan tijdens het bakken een deksel op de pan.) Verdeel de **noedels**, **groenten** en **eitjes** over de borden.



### 3. Groenten roerbakken

Schil de **gember** en snij of rasp 'm heel fijn. Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Voeg de **groentemix** en de **helft van de gember** toe en roerbak 4-5min tot de **groente** zacht wordt.



### 6. Ei-ndeloze mogelijkheden

Met eieren kun je alle kanten op. Wil je liever een roerei door de noedels mengen? Klop dan de eieren op met wat melk of room. Smelt 1el boter in de pan en bak de eieren 3-4min op middelhoog vuur terwijl je ze regelmatig omscheept. Voeg voor het serveren toe aan de noedelpan en roer goed door.