MARLEY SPOON

Sobanoedels in zoet-pittige saus

met kastanjechampignons en spinazie

ca. 25min 2 personen

Zoet, pittig en alles ertussenin! Dit gemakkelijke gerecht staat in slechts twintig minuten op tafel. De hartige kastanjechampignons en gewokte spinazie nemen alle smaken van de zoet-pittige saus op. De sobanoedels voegen een subtiel notige toon toe. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels [1]
- 250g kastanjechampignons
- 1 bosui
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 200g babyspinazie
- 25ml sojasaus [1,6]
- 50ml zoete chilisaus
- 2 zakjes sesamolie [11]
- 25ml sambal oelek
- 10g zwarte sesam [11]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen
gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 668kcal, vet 16.4g, koolhydraten 107.9g, eiwit 21.8g

1. Ingrediënten voorbereiden

Breng voldoende zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Snijd de **champignons** in plakjes en de **bosui** in schuine ringen. Pel en hak de **ui** grof en de **knoflook** in plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.

2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** 2-3min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee, voeg dan de **champignons** toe en bak in ca. 5min goudbruin. Breng op smaak met een snuf zout en peper.

3. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel de **noedels** grondig om met **koud water**. Laat uitlekken.

4. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** toe aan de pan met **champignons**, doe een deksel op de pan en laat de **spinazie** op middelhoog vuur in ca. 1min slinken.

5. Saus maken

Meng de **sojasaus** met de **zoete chilisaus**, de **sesamolie**, ca. **1/3e van de sambal oelek** (of meer naar smaak), **1-2el limoensap** en **1tl limoenrasp**.

6. Noedels afmaken

Neem de koekenpan van het vuur en roer de **noedels** en de **saus** door de groenten. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng op smaak met peper en zout en serveer de **noedels** bestrooid met de **bosui** en de **sesam**.