



Chili-sobanoedels met spinazie

en knapperig gebakken sjalotjes



ca. 20min



2 personen

Oe la la! De lichtzoete soja-chilisaus in combinatie met knapperig gebakken sjalotjes staan garant voor een hoogst verslavende vegetarische lekkernij! Dit noedelgerecht is zó sensationeel, dat de bedenker in kwestie hem bijna wekelijks kookt! Zij voegt er wat spinazie en voorgesneden champignons aan toe voor een portie extra groenten. Vast en zeker dat dit recept ook bij jou thuis zal aanslaan!

Wat je van ons krijgt

- 1,6
- 1
- 1,6

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker
- grote wok of koekenpan

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

Kooktip

Gebruik de rest van de noedels in een ander recept of voeg iets meer toe bij grotere trek.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 665kcal, vet 21.5g, koolhydraten 93.7g, eiwit 20.0g



1. Sjalotten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **sobanoedels**. Pel en snijd de **sjalotten** in zo dun mogelijke ringen.



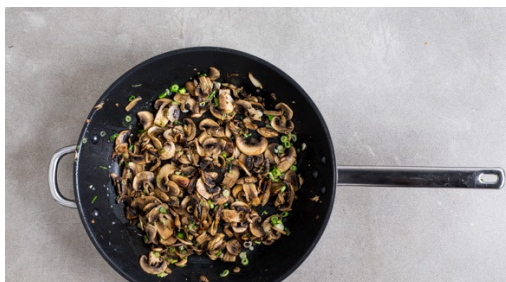
2. Sjalotten bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een wok of grote koekenpan op matig vuur en voeg de **sjalotringen** toe. Roerbak 3-4min totdat de **sjalotten** knapperig en bruin zijn. Breng op smaak met een snuf zout en schep ze uit de pan met een schuimspaan. Zet opzij. Veeg de pan niet schoon!



3. Sobanoedels koken

Doe het zojuist gekookte water met een flinke snuf zout in een grote kookpan en breng aan de kook. Voeg **2/3e van de sobanoedels** toe en kook de **noedels** in 6-7min gaar (**zie kooktip, links**). Doe de **spinazie** in een vergiet en giet de **noedels** erover af; vang daarbij een kopje **kookwater** op. Spoel de **noedels** onder de koude kraan schoon en laat uitlekken.



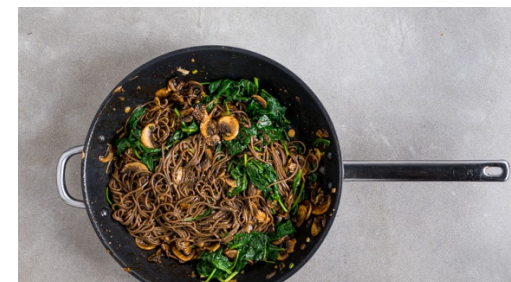
4. Champignons bakken

Snijd intussen de **bosui** in dunne ringen. Houd **1el van de bosuiringen** apart en doe de **rest van de bosui** met de **champignonplakjes** in de gebruikte wok of pan. Roerbak 2-3min op hoog vuur.



5. Saus toevoegen

Doe de **sojasaus**, **chili-bonenpasta** en 1el suiker in een kommetje en roer totdat de suiker is opgelost. Voeg de **soja-chilisaus** aan de pan met **groenten** toe en laat 3-4min zachtjes sudderen tot de **sous** is ingedikt. Snijd intussen de **limoen** in partjes.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **sobanoedels** en **spinazie** aan de wokpan toe, neem de pan van het vuur en roer door om de **groenten** en **sous** te verdelen. Voeg evt. wat **kookwater** toe als de **sous** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **roerbak** bestrooid met de gebakken **sjalotten** en de **rest van de bosuiringen**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.