

DINNERLY



Verse udonnoedels in pindasaus met aubergine en komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Wie van pinda's houdt moet dit gerecht proberen: vandaag maken we ongelooflijk lekkere dikke udonnoedels in een romige en aromatische pindasaus. We mengen er gesmoorde aubergine en bosui door en serveren er een frisse komkommersalade bij. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 grote aubergine
- 1 komkommer
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 50ml ketjap manis ⁶
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

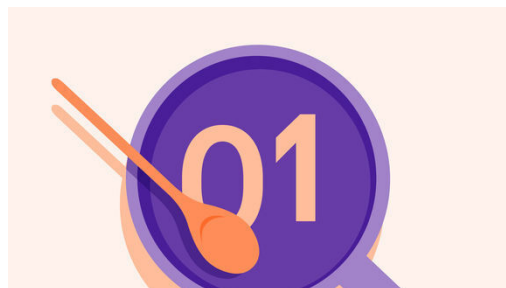
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

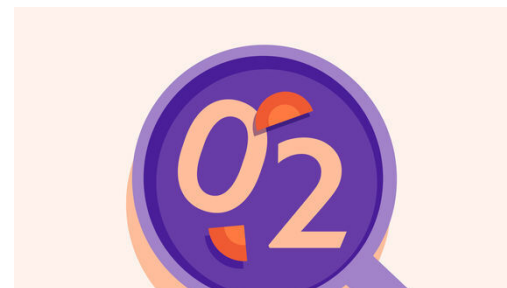
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 564kcal, vet 17.4g, koolhydraten 87.2g, eiwit 16.6g



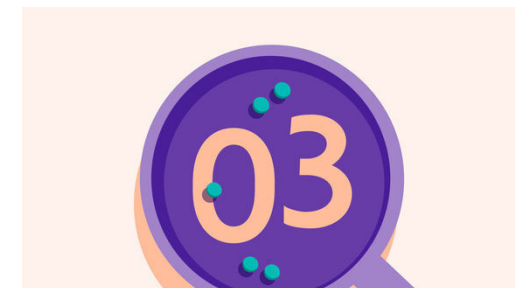
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **noedels** in 2-3min beetgaar. Roer af en toe, zodat de **noedels** van elkaar los komen. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



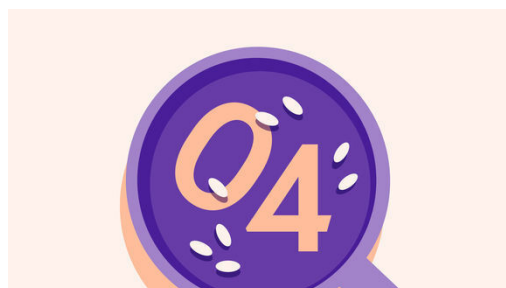
2. Aubergine snijden

Snij de **aubergine** in blokjes van 1-2cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



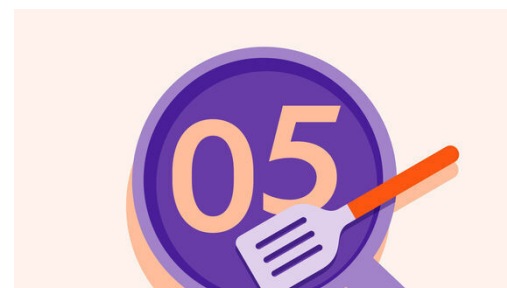
3. Aubergine garen

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **aubergine** met een flinke snuf zout ca. 4min en schep regelmatig om. Voeg de knoflook toe en bak ca. 1min mee. Giet er 100ml water bij, leg een deksel op de pan en laat 5-7min zachtjes koken, tot de **aubergine** gaar is.



4. Komkommersalade maken

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Los een flinke snuf zout en een snuf suiker op in 1el azijn en leg de **komkommerplakjes** erin. Meng de **pindakaas** met de **helft van de ketjap manis** en 1el azijn. Snij de **bosui** in dunne ringen.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pindasaus** en de **noedels** met de **aubergine** in de pan en verwarm ca. 1min. Voeg evt. wat water toe om de saus te verdunnen. Breng op smaak met zout en azijn. Schep het **noedelpannetje** en de **komkommersalade** op borden en garneer met de **bosui**.



6. Extra crunchy

Als je nog wat extra bite aan je noedelpannetje wil toevoegen heb je veel keuze: gehakte pinda's, gehakte cashewnoten of geroosterde sesam passen er allemaal goed bij.