



Vegan noedelroerbak met pindasaus

met paksoi en sesam



ca. 20min



2 personen

Een snelle Aziatische noedelroerbak, precies zoals wij 'm lekker vinden: met pindakaas, ketjap manis en geroosterde sesamolie, knapperige paksoi en paprika, en subtiel op smaak gebracht met chilipepers, sesamzaadjes, gember en verse limoen. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 bosui
- 1 Thaise chilipeper
- 1 stukje verse gember
- 1 onbehandelde limoen
- 1 paprika
- 2x babypaksoi
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 50ml ketjap manis ⁶
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 zakje sesam ¹¹
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 843kcal, vet 28.5g, koolhydraten 118.8g, eiwit 29.4g



1. Noedels koken

Breng in een middelgrote kookpan ca. 1L licht gezouten en gesuikerd water aan de kook voor de **noedels**. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep ca. **150ml noedelwater** uit de pan en giet de **noedels** af. Spoel om met koud water en zet opzij.



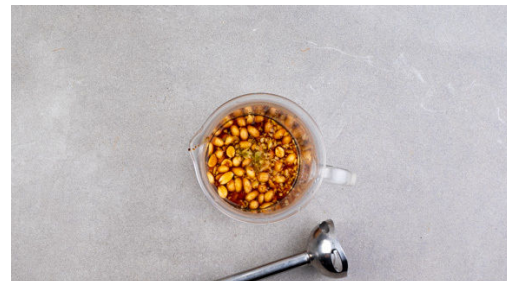
4. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak de **witte bosuiringen**, de **helft van de gember** en de **paprika** 2-3min. Draai het vuur laag en voeg **¾ van de paksoi** toe. Houd de **rest van de paksoi** apart voor de garnering.



2. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **bosui** in dunne ringen en leg het **groene gedeelte** opzij voor de garnering. Snijd de **chilipeper** ook in dunne ringen. Verwijder de zaadjes als je niet van pittig houdt.



5. Saus maken

Doe de **pinda's** en de **rest van de gember** met het **noedelwater**, de **helft van de ketjap manis** of **meer naar wens**, de **limoenrasp** en **-sap naar smaak** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer, het is niet nodig om de **pinda's** helemaal te pureren. Voeg de **pindakaas** en evt. wat meer water toe, en pureer nog een keer.



3. Groenten snijden

Schil de **gember** en hak fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Verwijder het uiteinde van de **paksoi** en snijd ook in dunne reepjes.



6. Noedels mengen

Roer de **saus** door de **groenten** en voeg dan de **noedels** toe. Meng alles goed. Verdeel de **noedels** over borden of kommen. Bestrooi met de **groene bosuiringen**, de **rest van de paksoi**, de **chilipeper** en de **sesam**. Besprenkel met de **sesamololie** en geef de **limoenpartjes** erbij.