

DINNERLY



Pittige pompoen op udonnoedels met pindasaus en Thaise basilicum



ca. 30min



2 personen

Dit bord straalt ons in de mooiste herfstkleuren tegemoet: pindasaus met ketjap manis kleurt de udon donkerbruin, de oranje hokkaidopompoen krijgt nog meer kleur door pittige rode sambal oelek en met het frisse groen van de komkommer denken we toch ook nog even aan de zomer. Kortom, een prachtig gerecht, en het smaakt ook nog!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine Hokkaidopompoen
- 50ml ketjap manis⁶
- 25ml sambal oelek
- 300g udonnoedels¹
- 1 komkommer
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 zakje pindakaas⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- garde
- 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 765kcal, vet 18.9g, koolhydraten 123.3g, eiwit 22.8g



1. Pompoen bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten er met een lepel uit. Snij de **pompoen** in parten van ca. 2cm breed en meng ze op een bakplaat met bakpapier met de **helft van de ketjap manis, sambal oelek** naar smaak, 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Bak de **pompoen** in 15-20min in de oven zacht.



2. Komkommer inleggen

Breng ruim gezouten water voor **¾ van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **komkommer** in dunne plakken. Los ½tl suiker en een snuf zout op in 1el azijn en kneed het **mengsel** door de **komkommer**.



3. Saus maken

Pluk de **Thaise basilicum** van de steeltjes en snij fijn. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de **rest van de ketjap manis** met de **pindakaas** en roer dan de **Thaise basilicum** en de knoflook erdoor. Voeg beetje bij beetje ca. 3el water toe, tot er een gladde **saus** ontstaat.



4. Noedels koken

Voeg **¾ van de noedels** toe aan het kokende water en kook in 4-6min beetgaar. Giet af in een vergiet en spoel met koud water.



5. Afmaken en serveren

Meng de **noedels** met de **saus** en schep ze op borden. Verdeel de **pompoen** erover en serveer met de **komkommersalade**.



6. Krokante restjes

Als er wat noedels overblijven kun je die morgen met wat olie en water opwarmen. Verwarm een koekenpan met een drup olie en een klein scheutje water. Voeg de noedels toe, leg een deksel op de pan en laat ze een paar minuten op het vuur staan, zo worden ze lekker krokant.