



Thaise noedelsalade met omeletreepjes

en soja-sesamdressing met pinda



ca. 25min



2 personen

Gebakken noedels met ei zijn een klassieker in bijna elke Thaise snackbar. Wij hebben ons hierdoor laten inspireren en de twee ingrediënten in een nieuw jasje gestoken - in de vorm van een heerlijke Thaise noedelsalade met omeletreepjes. Met knapperige komkommer en babyromanasla en een kruidige soja-sesamdressing met pinda. De muntblaadjes maken dit bordje heerlijk fris af.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 50g gezouten pinda's ⁵
- 2 zakjes soja-sesamdressing ^{1,6,11}
- 1 zakje chilivlokken
- 2 biologische eieren ³
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1037kcal, vet 38.1g, koolhydraten 138.2g, eiwit 33.4g



1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **¾ van de noedels**. Snijd de **babyromanasla** in repen, verwijder de harde stronk. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



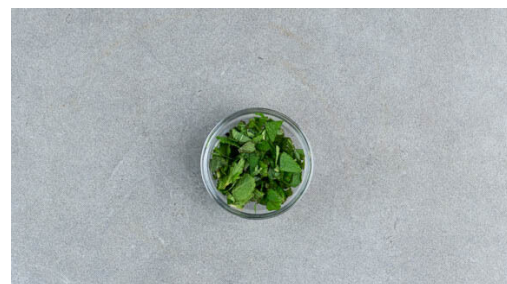
4. Omelet bakken

Klop de **eieren** los met een ½tl zout. Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Giet de **geklopte eieren** in de pan, beweeg de pan voorzichtig heen en weer zodat er een gelijkmatige **omelet** ontstaat. Bak de **omelet** 2-3min zonder roeren, keer 'm dan om en bak in ca. 1min gaar en goudbruin.



2. Dressing maken

Snijd de **limoen** in partjes. Verkruiemel de **pinda's** in de verpakking. Meng de **helft van de gebroken pindastukjes** met de **soja-sesamdressing**. **Tip:** als je van pittig houdt, kun je naar smaak wat **chilivlokken** toevoegen.



5. Munt snijden

Pluk ondertussen de **muntblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof.



3. Noedels koken

Doe **¾ van de noedels** in het kokende water en kook in 5-6min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **omelet** in dunne reepjes. Meng de **noedels** met de **babyromanasla**, de **komkommer** en de **dressing**. Verdeel de **noedelsalade** over borden en bestrooi met de **omeletreepjes**, de **munt** en de **rest van de pinda's**. Bestrooi naar smaak met wat **chilivlokken** en geef de **limoenpartjes** erbij.