

DINNERLY



Kormacurry met noedels en paneer en knapperige broccoli



ca. 30min



2 personen

Curry wordt natuurlijk meestal op rijst geserveerd, maar wij maken 'm voor de verandering eens met noedels. Stevige noedels zijn namelijk heerlijk in combinatie met kruidige saus en milde paneer. We doen er nog wat knapperige broccoli bij en voor je het weet staat er weer een prachtige maaltijd op tafel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote broccoli
- 1 ui
- 225g udonnoedels¹
- 1x paneer⁷
- 1 pakje korma currypasta

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 4tl melk⁷
- 1el boter⁷
- 1tl honing
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan
- grote 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 885kcal, vet 31.6g, koolhydraten 103.4g, eiwit 40.5g



1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **broccoli** en **noedels** aan de kook in een grote kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes, schil de **stronk** en snij in dunne plakjes. Pel de **ui** en snipper 'm grof.



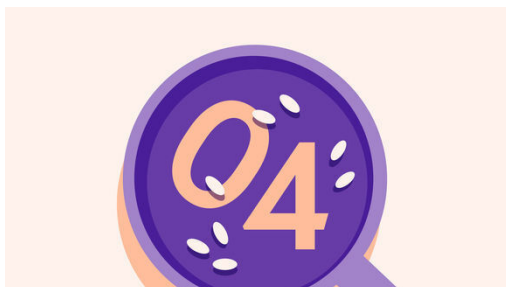
2. Noedels en broccoli koken

Voeg de **broccoli** en de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 5min beetgaar. Schep **ca. 150ml kookwater** uit de pan en zet opzij. Spoel de **noedels** en **broccoli** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



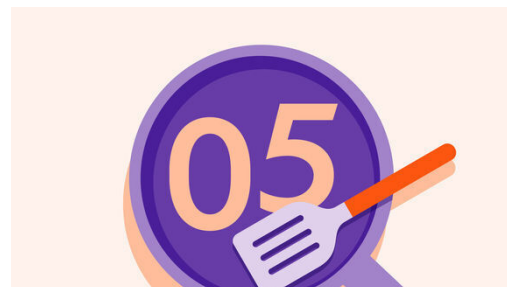
3. Ui bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en een snuf zout toe en bak 4-6min tot de **ui** glazig wordt.



4. Saus opzetten

Snij de **paneer** in hapklare blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij in dunne plakjes. Roer de **currypasta** en knoflook door de **ui** en bak ca. 2min mee. Blus met **100ml kookwater**, 2tl azijn en 4tl melk. Meng er 1tl honing door.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **paneer** toe aan de pan en meng tot ie met **saus** bedekt is. Leg een deksel op de pan en laat de **saus** nog 2-4min opwarmen. Schep de **noedels** en **broccoli** erdoor en breng op smaak met peper, zout en honing. Verdeel de **noedels** met **paneer** en **broccoli** over de borden en serveer.



6. Meer crunch

Geeft knapperige broccoli nog net niet genoeg bite? Dan kun je je gerecht met een handje geroosterde noten garneren. Amandelen passen bijvoorbeeld goed.