



Noedelroerbak met crispy spiegelei

met chili-olie, oesterzwam en paksoi



20-30min



2 personen

Vanavond hoef je niemand aan tafel te roepen, want daar zorgen de hemelse geuren die tijdens het koken vrijkomen wel voor. Knoflook, gember en chilipeper vormen de aromatische basis, samen met paksoi, oesterzwammen en teriyakisaus. Je serveert dit smakenfeestje met udonnoedels en als klap op de vuurpijl: een spiegelei, bestrooid met koriander en chili-olie. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 225g udonnoedels ¹
- 1 paksoi
- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje chilivlokken
- 50ml tamari-sojasaus ²
- 125g oesterzwammen
- 50ml teriyakisaus ^{1,2}
- 2 biologische eieren ³
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef en vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Soja (2), Eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 37.3g, koolhydraten 103.8g, eiwit 27.6g



1. Groente snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **paksoi** in brede repen, verwijder de stronk. Pel en hak de **ui** fijn. Schil de **gember** en rasp of hak fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Noedelroerbak maken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **oesterzwammen** 3-4min. Voeg een snuf zout en peper toe en schep de **paksoi**, **rest van de gember**, het **apart gehouden chili-uimengsel**, de **rest van de sojasaus**, de **helft van de teriyakisaus** en 2-3el water erdoor. Roerbak 5-6min op middelhoog vuur en roer dan de **noedels** erdoor.



2. Chili-olie maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie en fruit de **ui** en **knoflook** 3-4min. Roer daarbij regelmatig door en voeg dan de **helft van de gember**, ca. **1/3 van de chilivlokken** en een snuf zout toe. Roerbak nog eens 2min en voeg dan **1el sojasaus** toe. Voeg evt. meer **chilivlokken** toe als je van pittig houdt.



5. Spiegelei bakken

Verhit de bewaarde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter en breek de **eieren** in de pan. Bak 3-5min tot het **eiwit** krokant is en het **eigeel** nog vloeibaar is. Bestrooi met peper en zout. **Tip:** je kunt de **eieren** ook afzonderlijk van elkaar in een kommetje breken, zodat je evt. gebroken stukjes eierschaal makkelijk kunt verwijderen.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 4-6min beetgaar. Giet af in een vergiet en spoel om met koud water. Schenk de **chili-olie** door een fijnmazige zeef in een kom en laat uitlekken. Roer **1/3 van het ui-chilimengsel** door de **chili-olie** en zet de **rest van het ui-chilimengsel** opzij. De pan gebruiken we zo weer.



6. Afmaken en serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Schep de **roerbak** op en leg er een **spiegelei** bovenop. Bestrooi **koriander**, **chili-olie**, peper en zout naar wens.