

DINNERLY



Udonnoedels met pittige pompoen met pindasaus en Thaise basilicum



ca. 30min



2 personen

Dit bord straalt ons in de mooiste kleuren tegemoet: pindasaus met ketjap manis kleurt de udon donkerbruin, de oranje hokkaidopompoen krijgt nog meer kleur door pittige rode sambal badjak en met het frisse groen van de komkommer krijgen we een fris visueel én smaakaccent. Kortom, een prachtig gerecht dat zelfs nog beter smaakt dan het eruitziet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 50ml ketjap manis³
- 30g sambal badjak
- 225g udonnoedels¹
- 1 komkommer
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 zakje pindakaas²

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

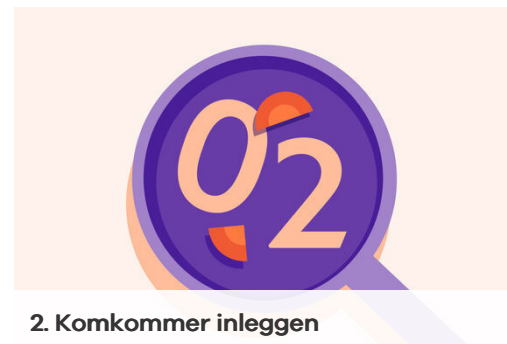
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 778kcal, vet 19.1g, koolhydraten 125.7g, eiwit 23.0g



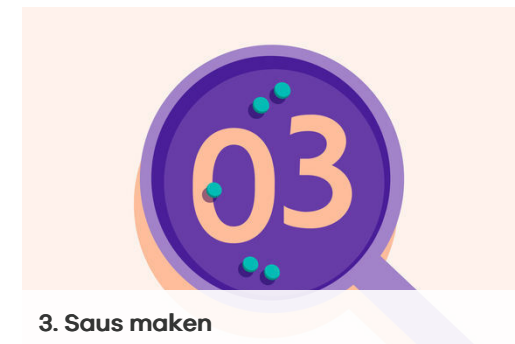
1. Pompoen bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten eruit. Snij de **pompoen incl. schil** in parten van ca. 2cm breed en meng ze op een bakplaat met bakpapier met ½ **van de ketjap manis**, **sambal badjak** 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 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**. Zet tot het serveren opzij.



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 **sous** ontstaat.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 4-6min beetgaar. Spoel in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Meng de **noedels** met de **sous** 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.