

DINNERLY



Snelle udonnoedels met ei met pinda's en koriander



ca. 20min



2 personen

Vandaag maken we een heerlijk gerecht met één pan, daar houden we bij Dinnerly wel van! We bereiden fijne udon noedels en mengen die met kleurrijke groente en ei. We maken het geheel af met de geweldige smaken van gemberwoksaus, verse koriander en knapperige pinda's. Niks meer aan doen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels ²
- 500g verse nasigroente
- 50g gezouten pinda's ³
- 10g verse koriander
- 4 biologische eieren ¹
- 100ml gemberwoksaus ^{2,4,5,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Pinda's (3), Sesamzaad (4), Soja (5), Zwaveldioxide en Sulfieten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 861kcal, vet 38.6g, koolhydraten 99.3g, eiwit 29.7g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe door om ze van elkaar te halen. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



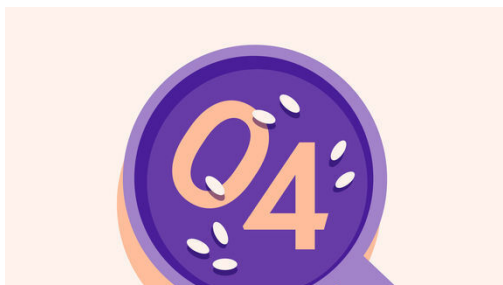
2. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **groentemix** 3-5min tot de **groente** zacht is. Kruid met een flinke snuf zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **pinda's** grof. Snij de **koriander incl. steeltjes** grof. Klop de **eieren** los en kruid met peper en zout.



4. Eieren toevoegen

Schep de **groente** naar één kant van de pan. Verhit 1el plantaardige olie aan de andere kant, voeg na 10-20sec het **eimengsel** toe, laat 1min stollen en schep dan alles door elkaar.



5. Afmaken en serveren

Roer de **gemberwoksaus** door de pan met **groente** en **ei** en voeg de **noedels** toe. Laat de **sous** weg wanneer er kinderen mee-eten. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep het **gerecht** op borden, garneer met de **pinda's** en **koriander** en serveer.



6. Zuurtje

De pinda's en koriander in dit gerecht gaan heerlijk samen met het zure van limoen. Sprenkel simpelweg wat limoensap over de borden wanneer je het opdient en genieten maar.