



Snelle gado gado met udonnoedels

en boontjes plus een gekookt eitje



ca. 25min



2 personen

Vandaag springen we uit de band! Oké, niet al te extreem - laten we ons beperken tot één continent - maar wat dachten jullie van Japanse udonnoedels getopt met een Indonesische gado gado? Bijna te gek voor woorden, toch? Nee? Oké, wij beloven je dat deze Aziatische mix prima zal smaken! Zeker met zo'n heerlijk zachtgekookt eitje bovenop.

Wat je van ons krijgt

- 1x sperziebonen
- 1 limoen
- 2 eieren ³
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes pindakaas ⁵
- 1 pakje melk ⁷
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 2 pakjes voorgedaarde udonnoedels ¹
- 1x taugé
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als je tijd overhebt, kun je de pinda's fijnhakken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 39.8g, koolhydraten 91.5g, eiwit 35.9g



1. Sperziebonen doppen

Breng ruim water in een waterkoker aan kook. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Pers **een limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



4. Ei en bonen afgieten

Schep de **eieren** uit de pan en laat ze in een kom koud water schrikken. Schep de **sperziebonen** met een schuimspaan in een zeef of vergiet en laat uitdampen. Zet de pan terug op het vuur en breng het water opnieuw aan de kook.



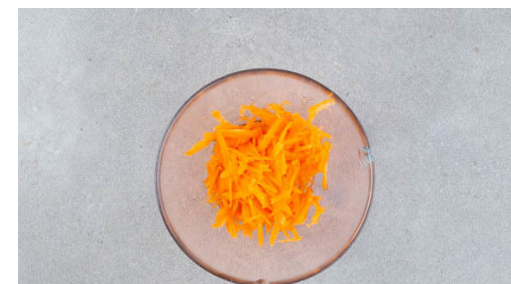
2. Ei en sperziebonen koken

Doe het gekookte water met 1/4tl zout en de **sperziebonen** in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **sperziebonen** in 7-8min beetgaar. Laat tegelijkertijd de **eieren** voorzichtig in het kokende water laten glijden. Kook ze 5-6min voor een *zachte dooier* en 8min voor een *harde dooier*.



5. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit 1el olie in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 1min. Voeg dan de **pindakaas, melk** en **ketjap** toe en kook al roerend 3-4min totdat de **saus** iets is ingedikt en geen klontjes heeft. Breng de **saus** op smaak met 1/8tl zout, **1el limoensap** en peper naar wens.



3. Wortelpickle maken

Rasp de **wortel** grof of snijd hem in lucifervormige staafjes. Meng 1el azijn, 1el water, 1/8-1/4tl zout en 1tl suiker in een kom tot de suiker is opgelost. Roer de **wortel** erdoor en zet de **pickle** opzij.



6. Noedels koken

Kook de **udonnoedels** 1-2min. Voeg dan de **taugé** toe en kook nog 1min. Giet af in een vergiet en laat uitdampen. Meng de **noedels, taugé** en de **sperziebonen**. Schep de **noedels** op en verdeel de **wortelpickle** erover. Pel de **eieren** en leg op elk bord twee helften. Besprenkel met de **saus** en bestrooi met de **pinda's** (zie tip, links). Geef de **limoenpartjes** erbij.