



Snelle noedelroerbak met broccoli

en pindasaus met cashewnoten



ca. 25min



2 personen

Pindasaus maken is doodeenvoudig, zolang je maar genoeg goede pindakaas bij de hand hebt. Verwarm het met kokosmelk en roer er een paar van je favoriete smaakmakers door (in dit geval knoflook, limoensap, chilisaus en sojasaus) en klaar ben je. En om het helemaal feestelijk te maken, gooi je er vlak voor het serveren nog een handje geroosterde cashews overheen.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 pakje kokosmelk
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje sojasaus^{1,6}
- 1x broccoli
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 1 zakje cashewnoten¹⁵
- 1 pakje rijstglasnoedels

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok met deksel
- fijne keukenrasp
- zeef

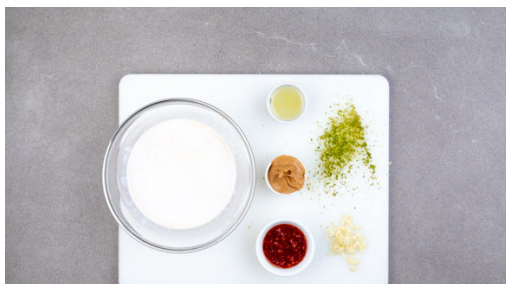
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

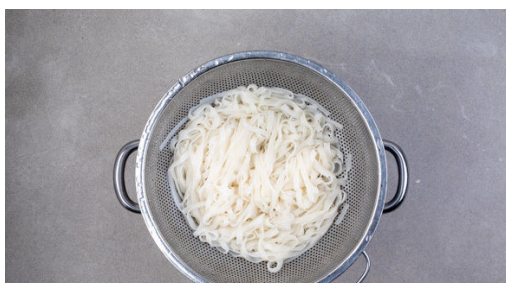
Voedingswaarde per portie

calorieën 907kcal, vet 43.9g, koolhydraten 96.5g, eiwit 34.0g



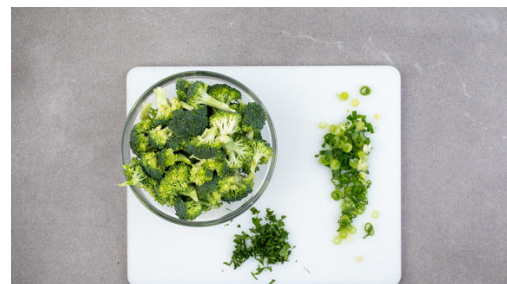
1. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **kokosmelk** met de **knoflook**, **1tl limoenrasp**, **limoensap** naar smaak, **1 zakje chilisaus**, de **pindakaas** en **1el sojasaus**.



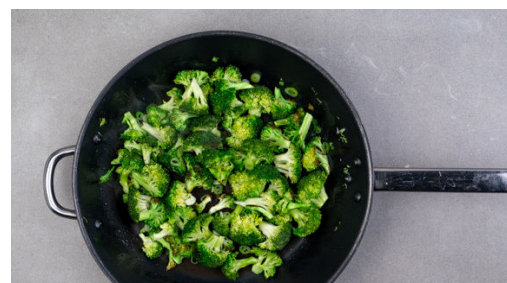
4. Noedels koken

Voeg de **noedels** aan het kokende water toe en kook ze in 7-8min op matig vuur gaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



2. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **korianderblaadjes** grof.



5. Broccoli garen

Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **broccoli** 2-3min. Voeg 2-4el water toe en stoof de **groente** afgedekt 3-5min tot het water is verdampt. Voeg dan de **bosui** toe en bak 1-2min mee.



3. Cashewnoten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster de **cashewnoten** in 1-2min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



6. Noedels mengen

Voeg de **saus** samen met de **noedels** aan de broccolipan toe en meng goed. Warm in 1-2min op. Proef en breng de **roerbak** op smaak met meer **chilisaus** en **sojasaus** naar wens. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **cashewnoten** en **koriander**.