



Snelle Aziatische roerbak

met paksoi en een spiegelei



ca. 25min



2 personen

Wie dacht dat eieren alleen een goed idee zijn bij het ontbijt, moet dan zeker eens ons Aziatische noedelpannetje proberen met een lekker spiegeleitje erbovenop. Tip voor een perfect eitje met gestold eiwit en een nog vloeibare dooier: doe tijdens het bakken een deksel op de pan om de eieren deels gaar te stomen. Succes verzekerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 250g noedels ¹
- 1 paksoi
- 1x verse nasigroenten
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 2 eieren ³
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 14.1g,
koolhydraten 115.8g, eiwit 30.8g



1. Saus maken

Breng in een middelgrote pan ruim gezouten water aan de kook. Doe de **sojasaus** met de **rijstwijnazijn**, 2el water en 1tl suiker in een kleine steelpan en breng het mengsel al roerende aan de kook. Draai het vuur laag en laat de **sau**s nog 5-10min pruttelen tot de suiker is opgelost. Neem dan de pan van het vuur.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg het **wit van de paksoi** en de **nasigroenten** aan de pan toe. Roerbak 5-6min. Hak de **cashewnoten** grof en rooster ze 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan. Zet de **cashewnoten** opzij tot stap 6, was de pan nog niet af.



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** aan het kokende water toe en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



5. Roerbak afmaken

Voeg de **noedels** en het **groen van de paksoi** samen met de **sau**s aan de **roerbak** toe en bak al roerend 1min. Voeg een scheutje water toe als de **roerbak** te droog is en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Paksoi snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in smalle reepjes en hak het **groen** grof.



6. Eieren bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **eieren** 2-3min voor een *zachte dooier* en 4-5min voor een *harde dooier*. Bestrooi met peper en zout. Snijd de **limoen** in partjes. Serveer de **roerbak** met het **gebakken ei** en de **cashewnoten**. Geef de **limoenpartjes** erbij.