



Vegan noedelroerbak met pindasaus

met paksoi en zwarte sesam



ca. 20min



2 personen

Een snelle Aziatische noedelroerbak, precies zoals wij 'em lekker vinden: met pindakaas, ketjap manis en geroosterde sesamolie, knapperige paksoi en paprika, en subtiel op smaak gebracht met chilipepers, zwarte sesamzaadjes, gember en verse limoen. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 bosui
- 1 vers chilipepertje
- 1 stukje verse gember
- 1 limoen
- 1 rode paprika
- 1x babypaksoi
- 50g gezouten pinda's ⁵
- 25ml ketjap manis ⁶
- 50g pindakaas ⁵
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef of vergiet

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 34.8g, koolhydraten 120.0g, eiwit 31.4g



1. Noedels koken

Breng in een middelgrote kookpan ca. 1L licht gezouten en gesuikerd water aan de kook voor de **noedels**. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep ca. **150ml noedelwater** uit de pan en giet de **noedels** af. Spoel om met koud water en zet opzij.



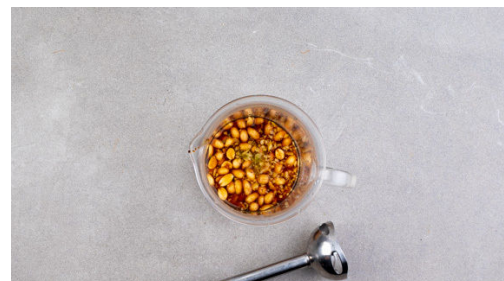
4. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak het **witte gedeelte van de bosuien**, de **helft van de gember** en de **paprika** 2-3min. Draai het vuur laag en voeg **3/4e van de paksoi** toe. Houd de **rest van de paksoi** apart voor de garnering.



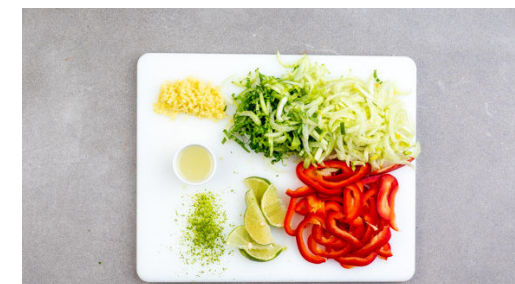
2. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **bosui** in dunne ringen en leg het **groene gedeelte** opzij voor de garnering. Snijd de **chilipeper** ook in dunne ringen. Verwijder de zaadjes als je niet van pittig houdt.



5. Saus maken

Doe de **pinda's** en de **rest van de gember** met het **noedelwater**, de **ketjap manis**, de **limoenrasp** en **limoensap** naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer, het is niet nodig om de **pinda's** helemaal te pureren. Voeg de **pindakaas** en evt. wat meer water toe, en pureer nog een keer.



3. Groenten snijden

Schil de **gember** en hak fijn. Rasp de **limoenschil**, en pers de **ene helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** dunne reepjes. Snijd het uiteinde van de **paksoi** en snijd ook in dunne reepjes.



6. Noedels mengen

Roer de **saus** door de **groenten** en voeg dan de **noedels** toe. Meng alles goed door. Verdeel de **noedels** over borden of kommen. Bestrooi met de **groene bosuiringen**, de **rest van de paksoi**, de **chilipeper** en de **zwarte sesam**. Besprenkel met de **sesamololie** en geef de **limoenpartjes** erbij.