



Sobanoedels in zoet-pittige saus

met kastanjechampignons en spinazie



ca. 25min



2 personen

Zoet, pittig en alles ertussenin! Dit gemakkelijke gerecht staat in slechts twintig minuten op tafel. De hartige kastanjechampignons en gewokte spinazie nemen alle smaken van de zoet-pittige saus op. De sobanoedels voegen een subtiel notige toon toe. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 250g kastanjechampignons
- 1 bosui
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 200g babyspinazie
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 50ml zoete chilisaus
- 2 zakjes sesamololie ¹¹
- 25ml sambal oelek
- 10g zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 647kcal, vet 13.8g, koolhydraten 108.0g, eiwit 21.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng voldoende zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Snijd de **champignons** in plakjes en de **bosui** in schuine ringen. Pel en hak de **ui** grof en de **knoflook** in plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** toe aan de pan met **champignons**, doe een deksel op de pan en laat de **spinazie** op middelhoog vuur in ca. 1 min slinken.



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** 2-3min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee, voeg dan de **champignons** toe en bak in ca. 5min goudbruin. Breng op smaak met een snuf zout en peper.



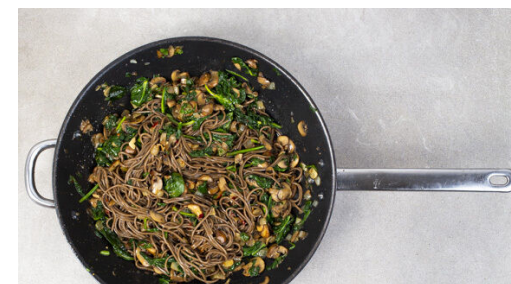
5. Saus maken

Meng de **sojasaus** met de **zoete chilisaus**, de **sesamololie**, **1/3e van de sambal oelek** (of meer naar smaak), **1-2el limoensap** en **1tl limoenrasp**.



3. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel de **noedels** grondig om met **koud water**. Laat uitlekken.



6. Noedels afmaken

Neem de koekenpan van het vuur en roer de **noedels** en de **sous** door de groenten. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Breng op smaak met peper en zout en serveer de **noedels** bestrooid met de **bosui** en de **sesam**.