



Sobanoedels met gerookte zalm

met een hoisindressing en zoetzure paprika



ca. 25min



2 personen

Dat Japan niet slechts het land van de sushi is, wisten we natuurlijk allemaal. Dat ze ook wel raad weten met noedels is wellicht iets minder bekend. Hun sobanoedels behoren tot onze favorieten, zeker in combinatie met een hoisin-sesamdressing, zoetzure paprika en heerlijke gerookte zalm.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 1x babyspinazie
- 1 rode paprika
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 bosui
- 1 verse chilipeper
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 16.6g, koolhydraten 95.5g, eiwit 27.6g



1. Paprika snijden

Kook genoeg zout water voor de **noedels** in een middelgrote kookpan. Kook ca. 1L water in een waterkoker voor de **spinazie**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



4. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af en spoel de **noedels** om met koud water.



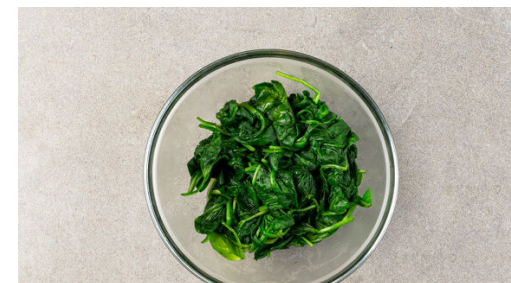
2. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak de **paprika** met een snuf zout in ca. 4min. Voeg 1el azijn en 1/2tl suiker toe en bak nog ca. 1min. Neem de pan van het vuur.



5. Dressing maken

Meng de **hoisinsaus** met 1el azijn en de **sesam** tot een **sous**. Roer **1/3e van de sous** door de **spinazie**. Snijd de **bosui** in ringen. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** ook in ringen.



3. Spinazie voorbereiden

Doe de **spinazie** in een vergiet en schenk het kokende water erover, zodat de **spinazie** slinkt. Laat uitlekken en doe de **spinazie** in een kom.



6. Noedels afmaken

Doe de **noedels** terug in de pan en meng ze met de **rest van de sous**. Warm op middelhoog vuur in 1-2min op. Verdeel de **noedels** over diepe borden en serveer ze met de **spinazie**, **paprika** en de **zalmsnippers**. Bestrooi met de **bosui** en de **chilipeper**.