

DINNERLY



Udonnoedels met spekjes en groenten met zoete-chilisaus en pinda's



ca. 25min



2 personen

Spekjes doen het niet alleen goed in carbonara, ze zijn ook een echte aanrader in combinatie met udonnoedels en zoete chilisaus. Ze geven ons noedelpannetje een heerlijk zoutig aroma. Met paprika en paksoi voegen we nog meer smaak toe, en de pinda's zijn niet alleen mooi als garnering, ze zorgen ook voor een knapperige bite. Dus pak je eetstokjes erbij en geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g udonnoedels ¹
- 1x spekreepjes
- 1 paksoi
- 1 rode paprika
- 50ml oestersaus ^{1,6,14}
- 50ml zoete chilisaus
- 25g gezouten pinda's ⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

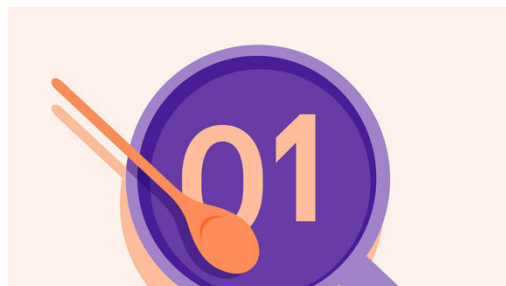
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), soja (6), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

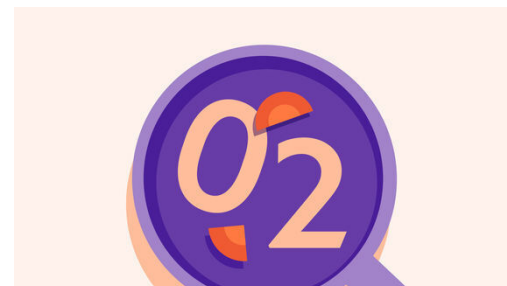
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 864kcal, vet 18.3g, koolhydraten 141.1g, eiwit 31.4g



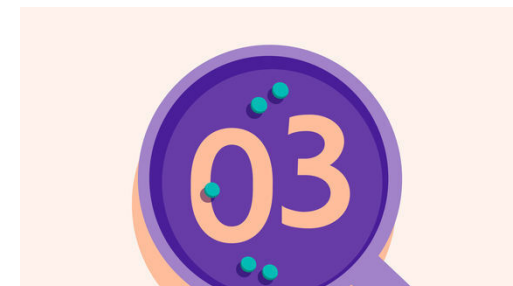
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **helft van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **helft van de noedels** in ca. 4min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



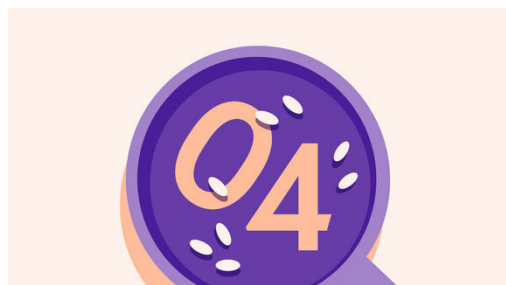
2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan of wok zonder olie op hoog vuur. Bak de **spekjes** in 4-6min krokant. Snij het **witte deel van de paksoi** in de lengte in vieren en dan overdwars in repen van ca. 1cm breed. Snij het **groene deel van de paksoi** in repen van ca. 2-3cm breed. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in repen van ca. 1cm breed.



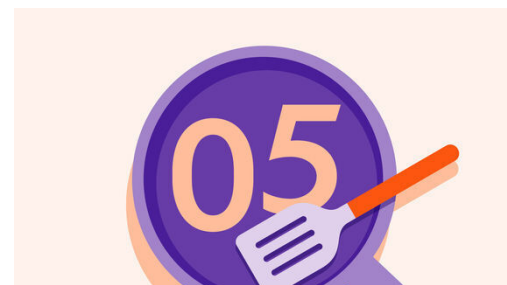
3. Groenten bakken

Haal de **spekjes** uit de pan en zet opzij. Voeg de **witte paksoi**, de **paprika** en een snuf peper en zout toe aan de pan en bak 3-4min, tot de **groenten** gaar, maar nog knapperig zijn.



4. Saus toevoegen

Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Meng de **zoete chilisaus** met de **oestersaus**, 2el water en een snuf peper en zout. Voeg de knoflook toe aan de pan en bak in 30-60sec geurig. Voeg dan de **saus** en de **groene paksoi** toe en laat 2-3min zachtjes koken.



5. Afmaken en serveren

Hak de **pinda's** grof. Schep de **noedels** door de pan, breng op smaak met peper en zout en voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** wat te verdunnen. Garneer het **noedelpannetje** met de **spekjes** en **pinda's** en kruid evt. met wat (versgemalen) peper.



6. Uienrestjes

Heb je nog een paar uien liggen? Die kun je hier mooi kwijt! Grote uien kun je klein snijden en met de paprika meebakken, en bosuitjes kun je in ringen snijden en voor het serveren over de borden strooien.