

DINNERLY



Kipworstjes met tomaat en rijstnoedels met gembersaus en komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Worstjes zijn natuurlijk heerlijk van de barbecue, maar wij vonden het tijd om er eens een andere draai aan te geven. Daarom garen we onze kruidige kipworstjes vandaag met tomaat in een lekkere gembersaus. We serveren ze vervolgens samen met knapperige komkommersalade op zachte rijstnoedels. Dat moet je proberen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g rijstnoedels
- 1 minikomkommer
- 3 kipworstjes
- 2 tomaten
- 1 zakje gembersaus ^{1,6,11,12}
- 25g gezouten pinda's ⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote 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), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 748kcal, vet 29.7g, koolhydraten 88.7g, eiwit 32.4g



1. Komkommer inleggen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **komkommer** in stukken van ca. 2cm. Meng 2el azijn met 1tl suiker en kneed het mengsel door de **komkommer** (zie ook de tip in stap 6).



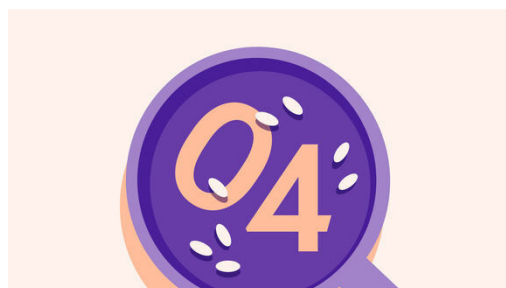
2. Noedels koken

Doe de **noedels** bij het kokende water en roer ze goed door. Haal dan de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Snij de **worsten** in stukken van ca. 1cm dik.



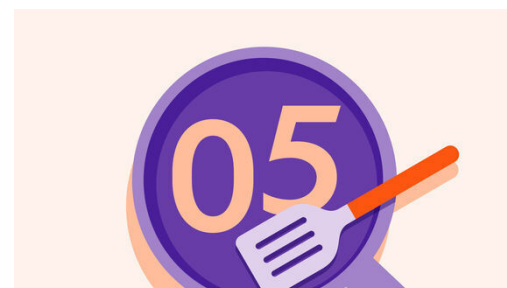
3. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **worsten** in 3-5min al roerend bruin. Kruid met ½tl peper en ½tl zout. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 1cm. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.



4. Saus koken

Zet het vuur lager, voeg de **tomaat** en knoflook toe aan de pan en bak ca. 30sec mee. Voeg de **gembersaus** toe, verdun evt. met 1el water en laat 2-3min zachtjes koken.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de pan, meng grondig met de **saus** en kruid met ½tl peper en ½tl zout. Giet de **komkommer** af en meng met de **pinda's**. Schep het **noedelpannetje** en de **komkommersalade** op borden en serveer.



6. Fijn met azijn

Als je af en toe boodschappen doet bij een Aziatische supermarkt, heb je vast wel een fles rijstazijn in huis. Die is perfect om de komkommer in stap 1 mee in te leggen. Geen rijstazijn in huis? Dan kun je witte azijn of wittewijnazijn gebruiken.