



Pittige udonnoedels met bio-runderreepjes

met oesterzwammen en komkommersalade



ca. 20min



2 personen

Zin in een culinair uitstapje naar Azië? Dan hebben wij het ultieme streetfood-gerecht voor je! Vandaag gaat alles in een wok of pan: verse udonnoedels, malse biologische runderreepjes en krokant gebakken oesterzwammen heerlijk gekruid met Koreaanse chilipasta en op smaak gebracht met sojasaus en geroosterde sesamolie. Erbij een hartige komkommersalade. Let's go!

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 teen knoflook
- 1 komkommer
- 50ml tamari-sojasaus ³
- 2 zakjes sesamololie ²
- 250g oesterzwammen
- 1x biologische runderreepjes
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- waterkoker
- deegroller
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Sesamzaad (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 23.4g, koolhydraten 80.5g, eiwit 44.8g



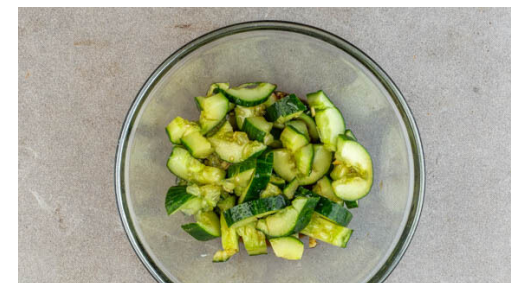
1. Knoflook snijden

Breng in een waterkoker (of kleine kookpan) voldoende water aan de kook voor de **noedels**. Pel ondertussen de **knoflook** en snijd of pers fijn.



2. Noedels koken

Doe de **droge noedels** in een pan of kom, giet heet water erbij tot ze bedekt zijn en laat 3-5min garen. Spoel de **noedels** dan met koud water af in een vergiet en laat uitlekken.



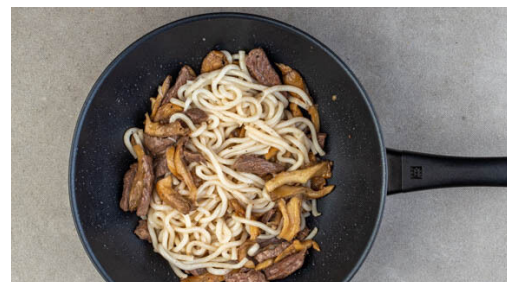
3. Komkommersalade maken

Leg de **komkommer** op een snijplank en sla met een deegroller of zware pan op de **komkommer** tot ie barst of in stukken breekt. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in stukjes van ca. 1cm. Meng de **komkommer** met de **helft van de knoflook**, de **helft van de sojasaus**, de **helft van de sesamololie**, 1el lichte azijn en een snuf zout en suiker.



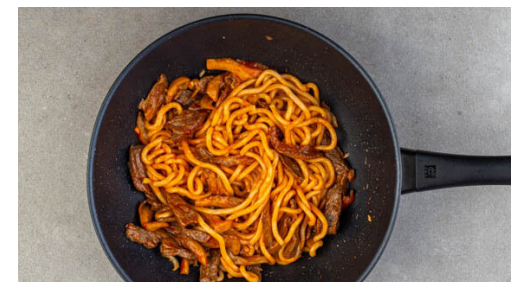
4. Oesterzwammen bakken

Scheur de **oesterzwammen** in hapklare stukjes. Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **oesterzwammen** in 2-4min goudbruin en krokant. Schep ze hierbij maar 1x per minuut om. Giet de **noedels** af in een vergiet en laat schrikken met koud water.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en voeg het met een flinke snuf peper en zout toe aan de **oesterzwammen**. Meng goed en bak ca. 2min op hoog vuur. Voeg de **noedels** toe, meng goed en bak 1-2min mee. **Tip:** roer 1el plantaardige olie door de pan als het **vlees** of de **noedels** te veel aan elkaar klevan.



6. Saus maken

Voeg de **rest van de knoflook**, de **rest van de sojasaus** en de **rest van de sesamololie** met de **helft van de chilipasta** (of meer naar smaak) en 50ml water toe aan de pan. Breng aan de kook en roer stevig zodat de **chilipasta** oplost. Proef en breng de **noedels** op smaak met peper en zout, verdeel over borden en serveer met de **komkommersalade**.