

DINNERLY



Udonnoedels met spekjes en groente 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

- 225g udonnoedels ¹
- 1 pakje spekblokjes
- 1 paksoi
- 1 paprika
- 50ml hoisinsaus ^{1,3,4}
- 50ml zoete chilisaus
- 25g gezouten pinda's ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- wok of grote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Pinda's (2), Sesamzaad (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 737kcal, vet 23.6g, koolhydraten 104.7g, eiwit 26.0g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook $\frac{3}{4}$ van de **noedels** in 4-6min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou apart. Spoel de **noedels** dan met koud water af in een vergiet en laat uitlekken. **Tip:** bij grote honger kun je ook meer **noedels** bereiden.



2. Spekjes bakken

Verhit een droge wok of grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **spekjes** in 4-6min krokant. Verwijder de harde onderkant van de **paksoi** en haal de bladeren uit elkaar. Snij het **wit** van de **paksoi** in blokjes en het **groen** in brede repen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



3. Groente bakken

Schep 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 in het spekvet, tot de **groente** beetgaar is.



4. Saus toevoegen

Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Meng de **oestersaus** met de **zoete-chilisaus**, 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, kruid met peper en zout en voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Garneer het **noedelpannetje** met de **spekjes** en **pinda's** en kruid evt. nog 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.