



Kokosroerbak met crispy spiegelei

met sobanoodels en ketjap



ca. 25min



2 personen

Zin in een snelle Aziatische roerbak boordevol smaak? Dan is deze variant met sobanoodels, ketjap manis en lekker veel groenten precies wat je zoekt. Je maakt het af met een lekker gebakken eitje, dat je op Aziatische wijze gaart, namelijk op hoog vuur. Zo worden de randjes lekker knapperig terwijl het eigeel vloeibaar blijft.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 20g verse kruidenmix: koriander & Thaise basilicum
- 1 bosui
- 1 limoen
- 50ml ketjap manis ⁶
- 500g verse nasigroenten
- 2 eieren ³
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 800kcal, vet 27.1g, koolhydraten 116.5g, eiwit 23.9g



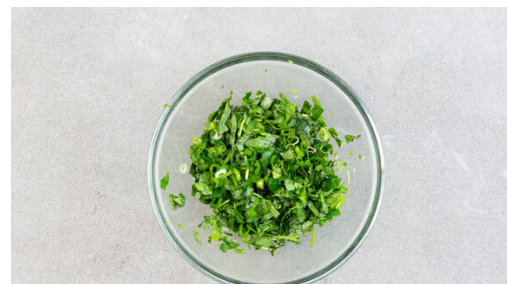
1. Kokosnippers roosteren

Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **helft van de noedels**. Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosnippers** in 1-2min goudbruin. Schep uit de pan en laat afkoelen. Bewaar de pan.



4. Groenten roerbakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Roerbak de **nasigroenten** ca. 2min en schep de **noedels** erdoor. Hevel alles over naar de kookpan en veeg de koekenpan schoon.



2. Kruiden hakken

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak fijn. Hak de **koriander incl. steeltjes** en de **bosui** ook fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **verse kruiden** met de **bosui**, **limoenrasp** en het **limoensap**. Breng op smaak met een snuf peper en zout en zet apart.



5. Eieren bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Breek de **eieren** in de pan en bak ze 3-4min, tot het **eiwit** gestold is en knapperige randjes heeft. Leg een deksel op de pan voor een **harde dooier**. Bestrooi met een snufje zout en peper.



3. Noedels koken

Voeg de **helft 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** goed om met koud water. Laat ze uitlekken, doe dan terug in de pan en meng met de **ketjap manis** en 1tl olie.



6. Noedels afmaken

Schep de **kokosnippers** en het **verse kruidenmengsel** door de **roerbak**. Verdeel de **roerbak** over borden en leg op elk bord een **spiegelei**. Besprenkel naar smaak met de **sriracha**.