

DINNERLY



Udonnoedels met bonte groenten en knapperige pinda's



ca. 25min



2 personen

Wat maakt die verse udonnoedels nu zo heerlijk? Wat ons betreft komt het doordat ze zo lekker dik en stevig zijn. Ze vormen een fantastische combinatie met de saus op basis van hoisin en de kleurrijke groentemix. En natuurlijk kan een handje pinda's hier niet ontbreken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 rode paprika
- 250g kastanjechampignons
- 1 bosui
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1x babypaksoi

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

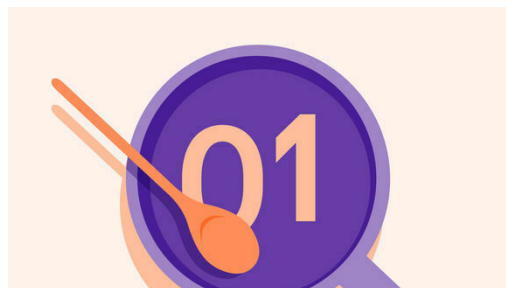
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

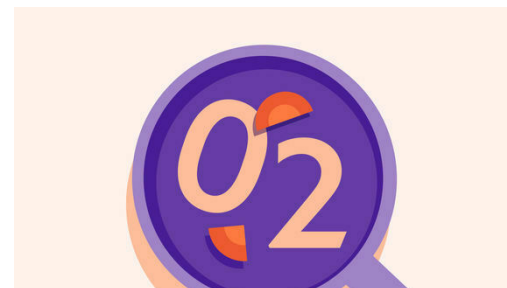
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 551kcal, vet 16.1g, koolhydraten 84.3g, eiwit 18.1g



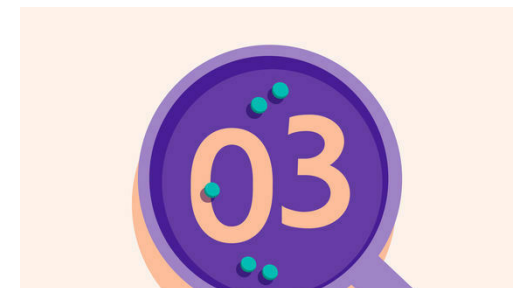
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd het vruchtvlees in stukjes van ca. 2cm. Schrob de **champignons** evt. en snij ze doormidden, grotere exemplaren in vieren. Snijd de **bosui** in schuine ringen en leg **1el bosuiringen** apart voor de garnituur.



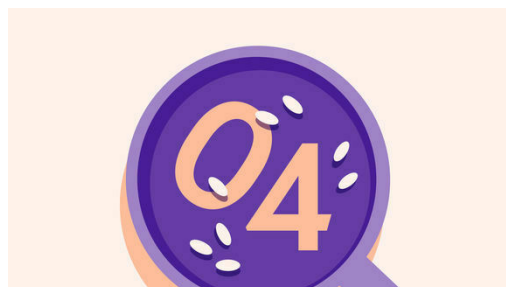
2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe om zodat ze niet aan elkaar blijven kleven. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze om met koud water.



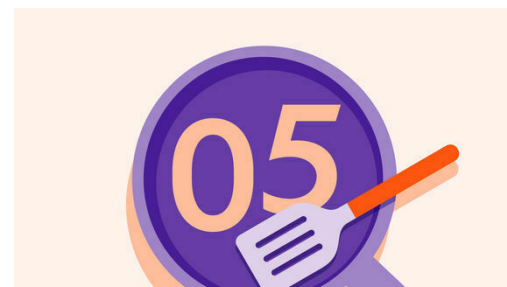
3. Saus maken

Pel en hak 2 knoflooktenen heel fijn, of druk ze door een knoflookpers. Meng de **knoflook** met de **hoisinsaus** en **50ml noedelwater** en breng op smaak met een flinke snuf zout en peper. Hak de **pinda's** grof, leg **1el pinda's** apart en voeg de **rest** toe aan de **saus**. Snij de **paksoi** in 1-2cm brede repen.



4. Roerbakken

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **champignons** in 3-4min stevig aan en voeg de **paprika** en de **bosui** toe. Bak nog 2-3min, voeg de **saus** toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



5. Afmaken & serveren

Voeg de **noedels** en de **paksoi** toe en bak 2-3min mee. Voeg evt. nog wat **noedelwater** toe om alles smeuijger te maken. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer het **noedelpannetje** met de **rest van de bosui** en de **rest van de pinda's**.



6. Smaakcontrasten

Pinda's zijn natuurlijk al een feestje, maar als je nog meer smaakaccenten toe wil voegen, is koriander een uitstekend idee. En mocht je je helemaal avontuurlijk voelen vandaag, dan kun je ook nog een partje limoensap bij je noedelpannetje serveren.