



Pittige noedels met aubergine

met sperziebonen en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Wij houden van makkelijk te bereiden gerechten met een verborgen twist - zoals deze noedels - en vandaag zit het geheim in de saus. We combineren pittige chilipasta met ahornsiroop die perfect past bij de sobanoedels, aubergine, paprika en sperziebonen. De aromatische Thaise basilicum levert de finishing touch.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 683kcal, vet 20.1g, koolhydraten 110.0g, eiwit 17.1g



1. Saus maken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Laat 3el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur onder regelmatig roeren in 5-8min bruinen, tot de boter nootachtig ruikt. Neem de pan van het vuur, laat de boter ca. 3min afkoelen en meng met de **chilipasta** en de **ahornsiroop**. Breng op smaak met zout en peper.



4. Groenten bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Voeg de **paprika** en de **sperziebonen** met een flinke snuf zout en peper toe aan de **aubergineblokjes** en bak 4-6min mee. **Tip:** bak de **groenten** 3-5min langer voor zachtere **sperziebonen**.



2. Aubergine garen

Snijdt de **aubergine** in blokjes. Doe de **aubergineblokjes** met 150ml water en een flinke snuf zout in een grote kookpan en breng op medium tot hoog vuur aan de kook. Leg een deksel op de pan en gaar de **aubergine** in 8-10min zacht. **Tip:** het water in de pan hoeft niet helemaal te verdampen.



5. Groenten afmaken

Pel en schil de **knoflook** en de **gember** en rasp beide fijn. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** van de steeltjes en snijd ze fijn. Roer de **knoflook** en de **gember** door de **groenten** en bak ca. 2min mee.



3. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af, spoel grondig met koud water en laat uitlekken. Doe de **noedels** terug in de pan.



6. Noedels afmaken

Meng **3el kookwater** met de **saus**. Voeg de **groenten** en de **saus** toe aan de pan met **noedels**. Meng goed en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **noedels** over diepe borden en bestrooi met de **Thaise basilicum**.