

DINNERLY



Udonnoedels in pittige rode curry met spiegelei, verse groenten en kokos



ca. 25min



2 personen

Deze curry wordt gemaakt van een pasta bomvol kruiden en specerijen. Combineer dat met kokosmelk, udon noedels, knapperige wortel, paksoi en een gebakken spiegeleitje en je hebt een gerecht dat geruststellend en pittig tegelijk is. Als je je saus extra romig wil maken kun je het ei wat korter bakken en het vloeibare eigeel voor het eten door de noedels mengen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g udonnoedels¹
- 1 wortel
- 1x babypaksoi
- 1 pakje rode currypasta
- 200ml kokosmelk
- 2 eieren³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- middelgrote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 780kcal, vet 47.0g, koolhydraten 65.5g, eiwit 19.6g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **helft van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snij het **witte deel** van de **paksoi** in repen van 1-2cm breed en snij het **groene deel** doormidden. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



2. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. (De **rest van de noedels** kun je voor een ander recept bewaren.) Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Meng evt. wat plantaardige olie door de **noedels** zodat ze niet aan elkaar plakken.



3. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **wortel** en **paksoi** 2-3min. Roer de **helft van de currypasta** (of meer naar smaak) erdoor en bak nog 1-2min. Voeg de knoflook toe en bak ca. 30sec mee. Giet de **kokosmelk** en 50ml water erbij en laat 7-9min sudderen, tot de **wortel** zacht is.



4. Eieren bakken

Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **eieren** 3-4min. Kruid met peper en zout. **Tip:** Als je niet van zacht eigeel houdt, kun je een deksel op de pan leggen.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de pan met **groenten** en meng goed door. Kruid met zout, peper en 1el azijn. Schep de **noedels** op borden en leg de **spiegeleitjes** erop.



6. Zout of soja?

Heb je toevallig een flesje sojasaus in de kast staan? Daar kun je je curry verder mee op smaak brengen. Gebruik het in plaats van zout en blijf tijdens het kruiden goed proeven.