

DINNERLY



Udonnoedels in pittige rode curry met spiegelei, verse groente 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. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 225g udonnoedels ¹
- 2 wortels
- 1x babypaksoi
- 1 pakje rode currypasta
- 200ml kokosmelk
- 2 biologische eieren ³

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 941kcal, vet 47.4g, koolhydraten 99.6g, eiwit 23.6g



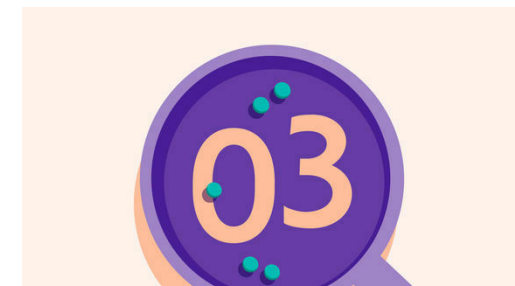
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob of schil de **wortels**, snij 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 1 teen knoflook en snij fijn.



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe en kook ze in 4-6min beetgaar. Spoel ze 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. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. 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 middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Breek de **eieren** boven de pan en bak ze in 3-4min tot **spiegeleieren**. Breng op smaak met peper en zout. Leg een deksel op de pan als je liever een **harde dooier** hebt (zie ook **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de pan met **groente** en schep goed door elkaar. Proef en breng verder op smaak peper en zout en 1el azijn. Schep de **noedels** op borden en leg de **spiegeleitjes** erop.



6. Smaakmakers

Heb je toevallig een flesje sojasaus in de kast staan? Dat is een prima smaakmaker om je curry mee op smaak te brengen. Gebruik het in plaats van het zout. En hou je van een extra romige saus, bak het ei in stap 4 iets korter en roer het vloeibare eigeel voor het serveren door de noedels!