



## Thaise noedelsalade met omeletreepjes

en soja-sesamdressing met pinda's



ca. 20min



2 personen

Gebakken noedels met ei zijn een klassieker in bijna elke Thaise snackbar. Wij hebben ons hierdoor laten inspireren en de twee ingrediënten in een nieuw jasje gestoken - in de vorm van een heerlijke Thaise noedelsalade met omeletreepjes. Met knapperige komkommer en babyromanasla en een kruidige soja-sesamdressing met pinda's. De muntblaadjes maken dit bordje heerlijk fris af.

## Wat je van ons krijgt

- 225g udonnoedels <sup>2</sup>
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 50g gezouten pinda's <sup>3</sup>
- 50ml hoisinsaus <sup>2,4,5</sup>
- 1 zakje chilivlokken
- 2 biologische eieren <sup>1</sup>
- 10g verse munt

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise <sup>1</sup>
- zout
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- zeef

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

### Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Pinda's (3), Sesamzaad (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 851kcal, vet 33.5g, koolhydraten 107.1g, eiwit 28.4g



### 1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Snijd de **babyromanasla** in repen, verwijder de harde stronk. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



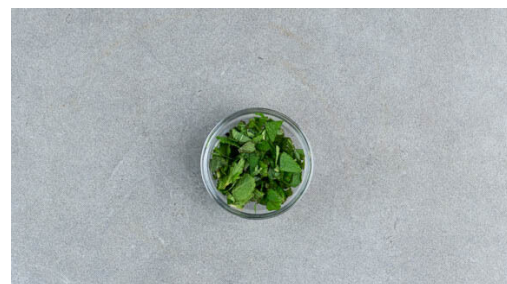
### 4. Omelet bakken

Klop de **eieren** los met een ½tl zout. Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1 el plantaardige olie. Giet het **eimengsel** in de pan en draai de pan voorzichtig zodat er een gelijkmatige **omelet** ontstaat. Bak de **omelet** 2-3min, draai om en bak nog ca. 1min op de andere zijde tot ie goudbruin en gaar is.



### 2. Dressing maken

Snijd de **limoen** in partjes. Verkruiemel de **pinda's** in de verpakking. Meng de **helft van pindastukjes** met de **soja-sesamdressing**. **Tip:** als je van pittig houdt, kun je naar smaak wat **chilivlokken** toevoegen.



### 5. Munt snijden

Pluk ondertussen de **muntblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof.



### 3. Noedels koken

Doe de **noedels** in het kokende water en kook in 4-6min beetgaar. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken.



### 6. Afmaken en serveren

Snijd de **omelet** in dunne reepjes. Meng de **noedels** met de **sla**, de **komkommer** en de **dressing**. Verdeel de **noedelsalade** over borden en garneer met de **omeletreepjes**, de **munt** en de **rest van de pinda's**. Bestrooi naar smaak met wat **chilivlokken** en geef de **limoenpartjes** erbij.