



Thaise noedelsalade met omeletreepjes

en soja-sesamdressing met pinda's



ca. 25min



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 ²
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 50g gezouten pinda's ³
- 2 zakjes soja-sesamdressing ^{2,4,5}
- 1 zakje chilivlokken
- 2 biologische eieren ¹
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

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 900kcal, vet 37.6g, koolhydraten 109.9g, eiwit 29.1g



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.



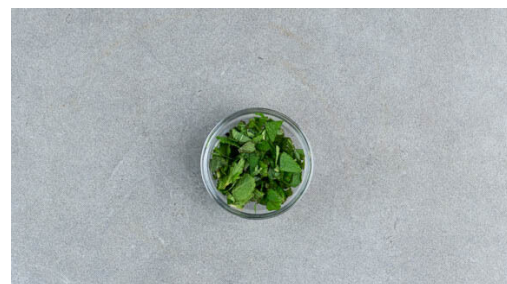
4. Omelet bakken

Klop de **eieren** los met een ½tl zout. Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el 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.