

MARLEY SPOON



Snelle massaman curry

vegan met udonnoedels en bosui



2-5min



2 personen

Vandaag duiken we de culinaire wereld van de Aziatische keuken in: met onze vegan massaman curry op heerlijke udonnoedels afgemaakt met verse bosui. Dit snelle en kant-en-klare recept biedt een intense smaakervaring van rijke specerijen en hartige smaken die je smaakpapillen echt zullen verwennen. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1x vegan massaman curry ^{1,2,3,4}
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (2), sesamzaad (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 22.5g, koolhydraten 88.8g, eiwit 14.6g



1. Noedels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en verwarm 2-3min. Roer af en toe zodat de **noedels** niet aan elkaar blijven plakken. Giet af in een zeef en laat schrikken met koud water.



2. Curry opwarmen

Doe de **curry** met 1el water in een kleine kookpan en verwarm al roerende ca. 5min op middelhoog vuur, tot het helemaal opgewarmd is. Voeg naar wens evt. wat meer water toe.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Verdeel de **noedels** over diepe borden of kommen, serveer de **curry** bovenop en bestrooi met de **bosui**.



4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!



5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **ayurvedische ijsstee** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!