



Gado gado met udonnoedels

en sperziebonen met een gekookt ei



ca. 25min



2 personen

Vandaag springen we uit de band! Oké, niet al te extreem - laten we ons beperken tot één continent - maar wat dachten jullie van Japanse udonnoedels getopt met een Indonesische gado gado? Bijna te gek voor woorden, toch? Nee? Oké, wij beloven je dat deze Aziatische mix prima zal smaken! Zeker met zo'n heerlijk zachtgekookt eitje bovenop.

Wat je van ons krijgt

- 1x sperziebonen
- 2 eieren ³
- 1 limoen
- 1 wortel
- 2 pakjes verse udonnoedels ¹
- 1 teen knoflook
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 2 zakjes pindakaas ⁵
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1019kcal, vet 56.5g, koolhydraten 95.3g, eiwit 33.3g



1. Sperziebonen doppen

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **sperziebonen** en **eieren**. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



4. Ei en bonen afgieten

Schep de **eieren** uit de pan en laat ze in een kom koud water schrikken. Schep de **sperziebonen** met een schuimspaan in een zeef of vergiet en laat uitdampen. Zet de pan terug op het vuur en breng het water opnieuw aan de kook voor de **noedels**.



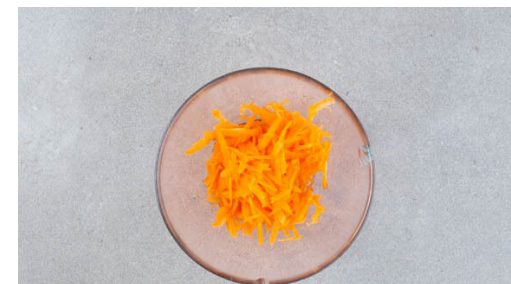
2. Ei en sperziebonen koken

Voeg **sperziebonen** aan het kokende water toe en kook ze in ca. 8min beetgaar. Laat tegelijkertijd de **eieren** voorzichtig in het kokende water laten glijden. Kook ze 5-6min voor een zachte dooier en 8min voor een harde dooier.



5. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit 1el olie in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 1min. Voeg dan de **pindakaas**, **kokosmelk** en **ketjap manis** toe en roer door. Kook de **saus** 3-4min tot deze iets is ingedikt. Breng de **saus** op smaak met **1el limoensap** en peper en zout naar wens.



3. Wortelpickle maken

Rasp de **wortel** grof of snijd 'm in lucifervormige staafjes. Meng 1el azijn, 1el water, een flinke snuf zout en 1tl suiker in een kom tot de suiker is opgelost. Roer de **wortel** erdoor en zet de **pickle** opzij.



6. Noedels koken

Kook de **udonnoedels** 2-3min. Giet af en laat uitdampen. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Meng de **noedels** met de **sperziebonen** en **bosui**. Schep de **noedels** op en verdeel de **wortelpickle** en **eihelften** erover. Besprenkel met de **saus** en bestrooi met de **pinda's**. Geef de **limoenpartjes** erbij.