



Noedelroerbak met crispy spiegelei

met chili-olie, oesterzwammen en paksoi



20-30min



2 personen

In Thailand bakken ze hun spiegeleitje net iets anders dan wij. Ze verhitten een gulle hoeveelheid olie in een zeer hete pan en bakken de eieren in hele korte tijd gaar. Door de hitte van de olie worden de eieren aan de buitenkant lekker knapperig, maar omdat je ze maar kort bakt, blijft het eigeel mooi vloeibaar. Vandaag combineer je dit eitje met een snelle roerbak met oesterzwammen en een heerlijke zelfgemaakte chiliolie.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 paksoi
- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje chilivlokken
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 125g oesterzwammen
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 2 eieren ³
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 33.0g, koolhydraten 114.8g, eiwit 28.8g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **paksoi** in brede repen. Pel en hak de **ui** fijn. Schil de **gember** en rasp of hak fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Oesterzwammen bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie en bak de **oesterzwammen** 3-4min. Voeg een snuf zout en peper toe en schep de **paksoi**, **rest van de gember**, het **apart gehouden chili-uimengsel**, de **rest van de sojasaus**, de **helft van de hoisin** en 2-3el water erdoor. Roerbak 5-6min op matig vuur en roer er dan de **noedels** door.



2. Chili-olie maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2-3el plantaardige olie en fruit de **ui** en **knoflook** 3-4min. Roer daarbij regelmatig door en voeg dan de **helft van de gember**, een snufje zout en **1/3e van de chilivlokken** toe. Bak al roerend nog eens 2min en voeg **1el sojasaus** toe. Voeg evt. meer **chilivlokken** toe.



5. Spiegelei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie of boter en breek de **eieren** in de pan. Bak 2-3min voor een zachte dooier en 4-5min voor een harde dooier. Bestrooi met peper en zout.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water. Schenk de **chili-olie** door een fijnmazige zeef. Roer **1/3e van het ui-chilimengsel** door de **chili-olie** en zet de **rest van het ui-chilimengsel** opzij.



6. Serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Schep de **roerbak** op en leg er een **spiegelei** bovenop. Bestrooi met peper, zout, **koriander** en **chili-olie** naar wens.