



Glasnoedels met spiegelei

met aubergine, kimchi en pinda's



ca. 25min



2 personen

Als je al langer met ons kookt, dan weet je dat wij echte fans zijn van de kimchi van onze leverancier Oh Na Mi. Het zit niet alleen boordevol vitamines, maar het geeft ook in een handomdraai een unieke smaak aan een gerecht - zoals aan deze glasnoedels met heerlijk gebakken aubergine en een spiegelei. Je serveert er een frisse komkommersalade met Thaise basilicum bij en je maakt je bordje af met knapperige zoute pinda's.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 aubergine
- 1 komkommer
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 teen knoflook
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 2 eieren ³
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 493kcal, vet 21.6g, koolhydraten 62.5g, eiwit 12.8g



1. Noedels koken

Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet af in een vergiet, spoel om met koud water en laat uitlekken.



4. Noedels mengen

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **noedels**, de **aubergine** en de **kimchi** toe en meng goed.



2. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en in plakjes. Bestrooi met een snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **aubergineplakjes** 3-4min aan elke kant, tot ze zacht en gaar zijn. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Ei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie. Breek de **eieren** boven de pan en bak ze in 3-4min gaar. **Tip:** als je een **hardere dooier** wilt, leg dan een deksel op de pan.



3. Komkommer inmaken

Schaaf de **komkommer** met een dunschiller rondom in brede linten, tot aan de kern. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak grof. Meng een flinke snuf zout en suiker met 1el lichte azijn en meng dit met de **komkommer** en de **Thaise basilicum**. Pel en hak de **knoflook** fijn.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **noedels** met de **groenten** en leg een **spiegelei** bovenop. Bestrooi met de **pinda's**.