

MARLEY SPOON



Knappe mie roerbak met ketjap & homemade seroendeng

 ca. 20min  2 personen

In Nederland is de Indonesische keuken alom vertegenwoordigd. Wij maken de geroosterde pinda-kokostopping seroendeng 't liefst zelf en chef Kyra leert je hoe. De zoet-hartige topping past fantastisch bij frisse komkommersalades en op een broodje pindakaas. Hier strooi je een royale hoeveelheid over een goed gevulde groenteroerbak.

Wat je van ons krijgt

- pinda's ⁵
- groentebouillonblokje ⁹
- rode paprika
- korianderpoeder
- zakje ketjap manis ⁶
- wortels
- babymaïskolven
- verse gember
- ui
- verse koriander
- citroen
- zakjes kokosrasp
- eiernoedels ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), pinda's (5), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 790.0kcal, vet 30.4g, eiwit 20.4g, koolhydraten 99.0g



1. Aromaten snijden

Breng een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Hak de **koriander** zonder steeltjes grof.



4. Mie koken

Schep intussen 200ml water uit de kookpan en laat het **bouillonblokje** erin oplossen. Voeg **2/3e van de noedels** toe zodra het water kookt en breng opnieuw aan de kook. Kook 1min, trek de noedels met een vork uit elkaar en kook in nog 2min gaar. Giet af, spoel onder de koude kraan en laat uitlekken. Gebruik bij grote trek **alle noedels**.



2. Groenten snijden

Snij de **paprika** in vieren, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in de breedte in 0,5cm brede repen. Boen de **wortels** schoon en rasp ze grof. Snijd de **babymaïs** in de breedte doormidden.



5. Groenten wokken

Veeg de eerdergebruikte wok goed schoon en verhit deze opnieuw op middelhoog vuur. Voeg 1el plantaardige olie, **de rest van de ui** en het **korianderpoeder** toe en bak 2-3min tot de **de ui** zacht is. Voeg de **babymaïs** toe en bak 2min. Voeg dan de **paprikareepjes** toe en bak al regelmatig omscheppend 3-4min.



3. Seroendeng maken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak **1/2 ui** in 2-3min zacht. Voeg de **kokosrasp**, **1/2 korianderpoeder**, **pinda's**, **gember** en een snuf suiker toe. Laat de **kokos** op middellaag vuur al roerend in 1-2min lichtbruin worden. Breng op smaak met zout en **1-2tl citroensap**. Zet de **seroendeng** in een kommetje opzij.



6. Mie mengen

Voeg om en om een hand **noedels** en **wortelrasp** aan de groentepan toe en roer door. Voeg dan de **ketjap manis** en **100ml bouillon** toe, breng op smaak met **1-2el citroensap**, peper en evt. **meer bouillon** of zout. Verwarm in 1-2min op laag vuur goed door. Schep de **mie** op, bestrooi met wat **seroendeng** en **koriander**. Serveer met **citroenpartjes** en meer **seroendeng**.