

MARLEY SPOON



Knappe mie roerbak met ketjap & homemade seroendeng

 20-30min  Voor 3-4 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

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

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- 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 785.0kcal, vet 30.8g, eiwit 21.1g, koolhydraten 98.9g



1. Aromaten snijden

Breng een grote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Pers **een citroen** uit, snijd de **andere citroen** in 6-8 partjes. Hak de **koriander** zonder steeltjes grof.



2. Groenten snijden

Snijd 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.



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.



4. Mie koken

Schep intussen 300ml 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**.



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 **ui** zacht is. Voeg de **babymaïs** toe en bak 2min. Voeg dan de **paprikareepjes** toe en bak al regelmatig omscheppend 3-4min.



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 **150ml 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**.