



Pindanoedels met sugar snaps

en gekarameliseerde limoen



20-30min



2 personen

Eigenlijk zijn deze noedels een Westerse verbastering van de de Chinese sesamnoedels. Deze noedels worden traditioneel met puur en alleen Chinese sesampasta gemaakt. Er zijn inmiddels vele varianten op dit gerecht bedacht; met tahin, zonnebloempasta. Vandaag hebben wij gekozen voor pindakaas met een vleugje honing. Zo blijft het gerecht notig, lekker creamy en een beetje zondig.

Wat je van ons krijgt

- mini-komkommer
- pindakaas ⁵
- knoflook
- gele paprika
- udonnoedels ¹
- verse gember
- honing
- limoen
- sugar snaps
- sojasaus ^{1,6}
- verse koriander
- verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 725.0kcal, vet 20.5g, eiwit 24.8g, koolhydraten 102.2g



1. Noedels koken

Breng voor de **udonnoedes** in een grote kookpan ruim water aan de kook (dit gaat sneller met de waterkoker). Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en kook in 6-8 min gaar. Giet ze daarna af en spoel ze onder de kraan.



4. Limoen karamelliseren

Halveer de **limoen** en leg deze met de vlakke kant naar beneden in een kleine koekenpan zonder olie. Zet op middelhoog vuur en laat in 3-4 goudbruin kleuren.



2. Sugar snaps schoonmaken

Snijdt intussen topjes van de **sugar snaps** en trek de draden die over de rug lopen er vanaf. Halveer de **paprika**. Verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in 1cm brede reepjes.



5. Wokken

Verhit een wok op hoog vuur. Voeg 1el plantaardige olie toe en bak de **gember**, **koriandersteeltjes** en **knoflook** 30sec. Voeg de **paprika** en **sugar snaps** toe en roerbak 2-3min. Voeg dan de **noedels** in delen met de **saus** toe. Meng goed en breng evt. verder op smaak met **sojasaus**. Maak evt. sauziger met wat water.



3. Saus maken

Meng de **pindakaas** met **2el sojasaus** (dat is minder dan in het zakje zit), 3el water en de **honing** in een kommetje. Pel de **knoflook** en hak fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Pluk de **korianderblaadjes** en snijd de steeltjes heel fijn (houd ze gescheiden).



6. Afmaken

Snijd ondertussen de **mini-komkommers** in 0,5cm brede schijfjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen (laat weg als je niet van pittig houdt). Verdeel de **noedels** over de borden. Knijp de **limoen** er naar smaak boven uit. Garneer met **komkommer**, **chilipeper** en **korianderblaadjes**.