

# MARLEY SPOON



## Sobanoedels met aardbeien

gegrilde courgette en geitenkaas



ca. 20min



2 personen

Dit gerecht met het lekkerste zomerfruit is perfect voor een warme zomerdag! De frisoete aardbeien vormen een mooi contrast met de kruidige basilicum en romige geitenkaas. De pijnboompitten maken het gerecht helemaal af. Ook lekker makkelijk om mee naar buiten te nemen, voor een gezellige picknick op het strand of in het park!

## Wat je van ons krijgt

- sobanoedels <sup>1</sup>
- courgette
- geitenkaas <sup>7</sup>
- aardbeien
- pijnboompitten <sup>15</sup>
- verse basilicum

## Wat je thuis nodig hebt

- meel <sup>1</sup>
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

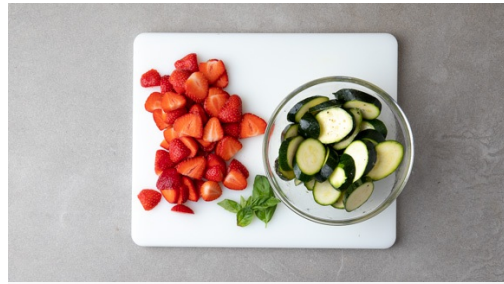
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 815.0kcal, vet 37.7g, eiwit 20.6g, koolhydraten 95.4g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in waterkoker aan de kook. Snijd de **courgettes** in 1cm dikke schijven en hussel ze in een kom om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en 1/4tl peper. Verwijder de kroontjes van de **aardbeien** en snijd ze in plakjes. Pluk **1/4e van de basilicumblaadjes** en houd deze apart voor stap 6.



### 4. Sobanoedels koken

Doe het gekookte water met **2/3e van de sobanoedels**, 1el olie en 0,5tl zout in een grote kookpan. Breng aan de kook en kook de **noedels** in 4-5min gaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op. Spoel de **noedels** om met water en laat uitlekken. Gebruik de **rest van de noedels** voor een ander recept.



### 2. Pijnboompitten roosteren

Verhit een grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Schud de pan daarom af en toe. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en houd apart.



### 5. Courgette en kaas bakken

Verhit ondertussen de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **courgetteschijfjes** in 1-2min per kant goudbruin. Neem uit de pan en snijd de **courgetteschijfjes** doormidden. Snijd de **geitenkaas** in 1,5cm brede plakjes en wentel ze door 1el meel. Verhit de koekenpan opnieuw op hoog vuur en bak de **geitenkaas** in 1-2min per kant goudbruin en krokant.



### 3. Basilicumolie maken

Doe intussen de **rest van de basilicum** met 2el olijfolie, 3el water, 1-2el azijn (bij voorkeur rijstwyn of witte wijn) en 0,5tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer met de staafmixer tot een gladde **olie**.



### 6. Noedels mengen

Meng de **noedels** met de **basilicumolie**, **courgette** en **aardbei**. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **noedels** met voldoende **sous** te bedekken. Breng evt. op smaak met meer peper en zout. Schep de **noedels** op, bestrooi met de **achtergehouden basilicumblaadjes** en **pijnboompitten**. Serveer met de **geitenkaas** er bovenop.