
5 spice-sobanoedels

met paddenstoelen, paksoi en ei



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- kastanjechampignonplakjes
- verse knoflookbieslook
- mandarijn
- maizena
- ketjap manis ⁶
- knoflook
- Chinese 5 spice
- paksoi
- eieren ³
- sobanoedels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- waterkoker
- grote wok of koekenpan

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

Kooktip

Je kunt de eieren evt. in een grote kom koud water met ijsblokjes doen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **sobanoedels**. Snijd het **wit van de paksoi** in repen, hak de **groene bladeren** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **knoflookbieslook** in dunne ringetjes of gebruik hiervoor een schaar. Pers de **mandarijn** uit.



4. Saus bereiden

Meng de **maizena** met 100ml koud water. Giet het **mandarijnsap** en de **ketjap manis** bij de **groenten** en roer door. Voeg vervolgens beetje bij beetje de **maizenaoplossing** toe en kook zachtjes roerend 2-3min tot een stevige, egale **sous** ontstaat. Proef en breng de **roerbak** op smaak met peper en evt. zout en de **5 spice mix**.



2. Sobanoedels koken

Doe het gekookte water en 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Gebruik een eetlepel om de **eieren** voorzichtig in het water te laten glijden. Voeg na 2-3min **2/3e van de sobanoedels** toe en kook nog 4-5min tot de **noedels** beetgaar zijn. Giet de **noedels** en **eieren** af en spoel ze af onder de koude kraan (**zie kooktip, links**).



5. Noedels mengen

Voeg de **sobanoedels** aan de wokpan toe en roer door. Warm de **noedels** in 1-2min op.



3. Groenten wokken

Verhit een droge wok of koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **champignonplakjes** toe. Bak 2-3min zonder te roeren totdat de **champignons** hun water loslaten. Voeg dan 1el plantaardige olie, de **knoflook**, **1/2tl Chinese 5 spice** en het **wit van de paksoi** toe. Roerbak 2-3min en voeg dan de **groene bladeren** toe.



6. Eieren snijden

Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Schep de **noedels** in kommen en leg de **halve eieren** er bovenop. Garneer met de **knoflookbieslook**.