



Udonnoedels met pittige pindasaus

Met komkommer, avocado en koriander



CABRIZ BRANCO

De pittige pindasaus en koriander vragen om een wijn met karakter. De Cabriz Branco heeft voldoende structuur en tikje kruidigheid om dit te ondersteunen en is tegelijkertijd fris bij de komkommer.



Verse udonnoedels



Komkommer ✱



Bosui ✱



Verse koriander ✱



Limoen



Verse gember



Knoflookteen



Avocado



Pindakaas



Gezouten pinda's

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

In de Thaise eetcultuur is street food heel belangrijk: op elke straathoek wordt wel iets lekkers bereid of gegeten. Dit noedelgerecht met pittige saus van pinda's, koriander en limoen is hierop geïnspireerd: het is snel klaar en doet je voor even geloven dat je in Thailand bent.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, fijne rasp en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **udonnoedels met pittige pindasaus**.



1 VOORBEREIDEN

- Breng in een pan met deksel ruim water aan de kook voor de verse udonnoedels.
- Snijd ondertussen de **komkommer** in blokjes en de **bosui** in ringen.
- Hak de **verse koriander** grof. Snijd de **limoen** in kwarten. Rasp de **gember** met een fijne rasp en pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **avocado** in blokjes ★.



3 NOEDEL'S BEREIDEN

- Kook de **noedels** in 3 minuten beetgaar. Giet daarna af.
- Voeg de **saus** toe aan de **noedels** en meng goed.

★ **TIP:** Dit gaat het beste als je de avocado in de lengte doormidden snijdt, de pit verwijdert en het vruchtvlees met een mesje in de lengte en in de breedte insnijdt tot op de schil. Zo kun je met een lepel gemakkelijk de blokjes vruchtvlees uit de schil scheppen.



2 SAUS MAKEN

- Meng in een kom de **pindakaas**, de ketjap, de sambal, de **knoflook**, de **gember** en 1 el kokend water van de noedels per persoon tot een mooie, dikke saus.



4 SERVEREN

- Verdeel de **noedels** over diepe borden en garneer met de **komkommer**, **avocado**, **koriander**, **bosui**, **limoen**, **gezouten pinda's** en eventueel met sambal naar smaak.

🌿 **TIP:** Mocht je echt niet van pittig eten houden, dan kun je de sambal ook helemaal weglaten.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Verse udonnoedels (g) 1)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer (st) *	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Bosui (st) *	1	2	3	4	5	6
Verse koriander (takjes) 23) *	8	16	24	32	40	48
Limoen (st)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Verse gember (cm)	2	4	6	8	10	12
Knoflookteen (st)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Avocado (st)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Pindakaas (cupjes) 5) 22)	1	2	3	4	5	6
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Ketjap* (el)	2	4	6	8	10	12
Sambal*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3029 / 724	575 / 137
Vetten (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	4,9	0,9
Koolhydraten (g)	87	17
Waarvan suikers (g)	22,1	4,2
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	19	4
Zout (g)	6,3	1,2


ALLERGENEN

1) Gluten 5) Pinda's

Kan sporen bevatten van: 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 01 | 2018

