



Creamy pinda noodles

met puntpaprika, sesamzaadjes en limoen

Het is alsof je de noodles in een overheerlijke pindasaus mag dopen. En weet je wat? Deze keer gaan we dat ook echt doen. Een milde pindacurry die geheid in het favo-lijstje van groot en klein komt te staan. Snel, makkelijk en fenomenaal.

20 min | 782 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Udon noodles	<i>g</i>	85	170	255	340
Wortel	<i>g</i>	150	300	450	600
Puntpaprika	<i>g</i>	150	300	450	600
Gele currypasta	<i>g</i>	15	25	40	50
Pindakaas crunchy	<i>el</i>	1	2	3	4
Kokosmelk	<i>ml</i>	100	200	300	400
Limoen	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Sesamzaadjes	<i>g</i>	10	20	25	40
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Ketjap	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de noodles in 12 minuten gaar. Giet het water af en bewaar een beetje kookvocht.
2. Was of schil de wortel en snijd in kleine blokjes. Verwarm olie in een wok of ruime bakpan en bak de wortel 3-4 minuten op een hoog vuur.
3. Voeg de currypasta en pindakaas toe en roer goed door elkaar. Voeg de kokosmelk toe en laat ongeveer 8 minuten zachtjes pruttelen. Knijp de limoen er bovenuit en voeg eventueel kookvocht (of water) toe als je de saus te dik vindt. Proef en breng op smaak met ketjap, zout en (chili)peper.
4. Was intussen de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Voeg de paprika toe aan de saus en verwarm nog 2 minuten. Serveer de noodles bij de pindacurry en verdeel de sesamzaadjes over het gerecht. Rasp eventueel een beetje van de limoen schil erboven.

Tip: Je kunt de groente ook door de curry pureren. Onzichtbaar voor de kritische eter.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

