

Ingrediënten voor 2 personen

250 g kastanjechampignons 2
lente-uitjes 2 teentjes knoflook 1
courgette 20 g gember 10 g
koriander 1 rode chilipeper 30 g
pinda's 4 el chilisaus 3 el
sojasaus 150 g eiernoedels 1 el
arachideolie 1 el bruine suiker

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Thais
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



ONE POT THAI NOEDELS

Een heerlijk dampend kommetje Thaise noedels, en het goede nieuws is: je zet deze vegetarische topper in 20 minuten op tafel!

Bereidingswijze

-Snij de champignons in plakjes en de lente-uitjes in schuine ringetjes. -Hou het witte en groene deel van de lente-uitjes gescheiden. -Pers de knoflook. -Snij de courgette overlangs in 4 en dan in plakjes. -Schil en rasp de gember. -Pluk de blaadjes koriander. Snij de chilipeper in ringetjes. Hak de pinda's grof. -Verhit de arachideolie in een grote pan of wok. Roerbak de champignons, de knoflook, het wit van de lente-uitjes en de courgetteplakjes op een hevig vuur. -Draai na 3 minuten het vuur lager en voeg de helft van de chilisaus, de geraspte gember, de bruine suiker en de sojasaus toe. Meng goed en voeg per persoon 200 milliliter water toe. Voeg de noedels toe, laat ze gaarkoken in het vocht. Roer regelmatig, totdat de noedels beetgaar zijn (ongeveer 5 minuten). -Serveer met het groen van de lente-uitjes, de pinda's, de chilipepertjes (gebruik minder als je niet van pikant houdt), de rest van de chilisaus en de blaadjes koriander.