



NOODLES MET OESTERZWAMMEN, PAKSOI EN SPERZIEBONEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 150 g oesterzwammen
- 1 struik paksoi
- 200 g diepvries sperziebonen
- 2 lente-ui
- 1 hand ongezouten cashewnoten
- 2 tl sojasaus
- 2 tl sesamololie
- knoflookpoeder
- peper en zout
- sesamzaadjes
- koriander of peterselie
- 2 porties mihoen of rijstnoodles
- rijstolie om in te bakken

En verder

- wokpan
- fijn zeef

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 15 minuten

BEREIDING

Meng in een kom 1 tl sesamololie met 1 tl sojasaus, een snuf knoflookpoeder, peper en zout. Scheur de oesterzwammen in de lengte reepjes (dat gaat heel makkelijk) en meng met de marinade. Zet apart.

Was de paksoi, snijd de witte stengels in reepjes, snijd ook het blad in repen, maar houd apart. Snijd de lente-ui in ringetjes en zet apart.

Breng ruim water aan de kook voor de mihoen.

Verhit in een wokpan een scheut olie op temperatuur en voeg hieraan de gesneden paksoi stengels en de nog bevroren sperziebonen toe. Roerbak ca. 5 minuten, totdat de sperziebonen ontdooid zijn en voeg dan 1 tl sojasaus, 1 tl sesamololie en een snuf knoflookpoeder toe. Sluit met een deksel, zet het vuur wat lager zodat het niet aanbrandt.

Verhit tegelijkertijd in een koekenpan een scheutje rijstolie en bak hierin op redelijk hoge temperatuur de oesterzwammen tot ze goed bruin zijn en een beetje crispy worden, maar laat niet aanbranden. Voeg de laatste minuten de noten toe en schuif daarbij de oesterzwammen wat opzij.

Kook tegelijkertijd de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. De mihoen die ik heb hoeft maar 2 minuten te koken (let op de tijd!). Schep een kopje kookwater er uit. Giet de mihoen af in een fijn zeef en spoel tot hij koud is. Doe je dit niet dan gaart de mihoen verder en wordt het een kleffe boel.

Proef de bonen en voeg eventueel nog een beetje peper en zout toe en een scheutje sojasaus. Giet er dan wat van het kookwater bij (ca. 100 ml) en voeg nu de lente-ui, het gesneden blad van de paksoi en de mihoen toe. Zet het vuur hoog en verwarm alles snel, terwijl je groenten en mihoen goed mengt.

Strooi tenslotte de oesterzwammen en noten er over. Garneer met een handje gesneden peterselieblaadjes of koriander.