

Noedels met tomaten-ei saus / Noodles with tomato egg sauce



Boodschappenlijst

zonnebloemolie, om in te bakken
3 lente uien
stukje verse gember, 2 cm
3 grote vleestomaten
kokend water

zeezout naar smaak
snuf five spice poeder
2 vrije uitloop bio-eieren
200-250 gram noedels
150 gram baby-spinazie

Vorbereiding

Snij de lente-uitjes en rasp de gember. Was de tomaten, snij ze in kleine stukjes en zet ze opzij.

Zo maak je tomatensaus met eieren

Schenk een scheutje olie in de pan of wok en zet de pan op middelhoog vuur.

Voeg als de olie heet wordt de lente-ui en gember toe.

Roerbak ze tot ze zacht zijn en doe dan de tomatenblokjes erbij en roer alles door elkaar.

Kruid de groenten met wat zout en vijfkruidenpoeder en blijf ongeveer een minuut roerbakken. Giet er een scheutje kokend water bij, roer en zet een deksel op de pan.

Laat de saus zo 2 - 3 minuten sudderen.

Bak intussen de eieren

Verhit wat olie op een laag vuur, breek de eieren erbij en roer ze langzaam met eetstokjes.

Neem de eieren uit de pan als ze zacht zijn gebakken en zet ze even opzij.

Zo kook je de noedels en spinazie

Wrijf de koekenpan schoon met keukenpapier en giet er 150 ml water in.

Zet de pan op middelhoog vuur en voeg als het water kookt de noedels toe.

Roer langzaam maar goed met stokjes door de noedels.

Als het water weer kookt, giet je er eventueel wat extra koud water bij.

Voeg de spinazieblaadjes toe als dit water weer kookt en laat de noedels en de spinazie gaar worden. Schep de noedels en de spinazie in kommen en zet even opzij.

Serveren

Neem de deksel van de pan en voeg de eieren aan de saus toe, roer 30 seconden door.

Schep de saus aan één kant op de noedels en leg de spinazie aan de andere kant.

Noedels met tomaten-ei saus / Noodles with tomato egg sauce



Shopping list

sunflower oil, for frying
3 spring onions
piece of fresh ginger, 2 cm
3 large beef tomatoes
boiling water

sea salt to taste
a pinch of five spice powder
2 free range organic eggs
200 - 250g noodles
150g baby spinach

Preparation

Cut the spring onions and grate the ginger.
Wash and the tomatoes, cut them into small chunks and put them to one side.

How to make tomato - egg sauce

Pour some cooking oil in a frying pan or wok and turn your stove up to a medium heat.
When the oil becomes hot, add in the chopped spring onion and ginger.
Stir fry and then add the tomato chunks and stir some more thoroughly.
Add salt and a pinch of five-spice powder to taste and continue to stir fry for about a minute.
Pour in some boiled water, stir well and cover the wok with a lid to let it simmer for 2-3 minutes.

Meanwhile make the eggs

Heat up some cooking oil over a low heat on your stove, put in the eggs and stir slowly.
When the eggs are set, remove from the wok into a bowl and set it to one side.

How to cook the noodles and spinach

Clean the pan with kitchen paper and add in 150ml water, put it over a middle heat on your stove.
When the water boils, add in the noodles and stir slowly but well with chopsticks.
When the water comes to a boil again, if needed pour in some extra cold water.
Add in the spinach leaves when this water comes to a boil once again.
When this water boils this time the noodles and spinach should be cooked.
You can remove the noodles and spinach from the stove and set it aside for a moment.

To serve

Remove the lid from the pan and add in the fried egg, stir thoroughly for about 30 seconds,
Ladle the sauce on one side of the noodles, to make your dish look attractive, place the egg on the other side.