

Lunch



Serveertip: Serveer de kelp noedels met biologische chilisaus saus.

voor ± 2-3 personen



KELP NOEDELS MET KOOLRABI, AVOCADO EN PARMAZAAN

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 middelgrote koolrabi | 1 handje verse koriander |
| 150 gr biologische kelp noedels | 1 handje pijnboompitten |
| 1 avocado | 2 eetlepels biologische olijfolie |
| 4 cherry tomaatjes (Tasty Tom) | 50 gr gerapste Parmezaan |
| 1 citroen | vers gemalen chilivlokken |

BEREIDING

Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Schil de koolrabi en snij de koolrabi eerst in dunne pakken en daarna in hele dunne stengels. Schil en snij daarna de avocado in stukjes en snij de tomaatjes in partjes. Knip of snij de koriander heel fijn. Snij tot slot de citroen door midden en snij één helft in plakjes. Doe de olijfolie in een wokpan en voeg de koolrabi stengels toe en bak deze even zachtjes aan, voeg daarna de citroen, de koriander en de pijnboompitten toe. Roerbak dit even zacht door en voeg als laatst de noedels, de partjes tomaat en stukjes avocado toe. Pak de andere helft van de citroen en knijp het sap over de noedels en maak het gerecht op smaak met wat versgemalen chilivlokken. Roer dit even voorzichtig om. Schep de noedels op een bord en maak het af met wat geraspte parmezaan.