

# Char koay Teow: Noedels uit Maleisië

Door Anthony Bourdain's ['No Reservations'](#) was ik eind vorig jaar op het Maleisische eiland Penang beland. Ik schreef de namen op van de gerechten en plekken waar hij kwam en ging zelf op pad. Zo maakte ik mijn eigen 'Anthony Bourdain-tour' door Penang. Geweldig! Dit heerlijke noedelgerecht is vooral in Maleisië, Singapore en Brunei populair. Letterlijk betekent het 'geroerbakte stroken rijstcake'. In Penang at ik dit



regelmatig. Bij een van de vele 'hawker centres' kun je genieten van al het lekkers dat Maleisië te bieden heeft onder het genot van een biertje en hilarisch entertainment. (*Lees*: lokaal talent dat nummers zoals bijvoorbeeld dat ene van The Titanic van Céline Dion zingt.) Je denkt zo nu en dan dat je verstaat wat ze zingen. Je zit op plastic stoeltjes. Van die stoeltjes waarvan je niet zeker weet of ze jouw gewicht kunnen dragen. Honderden mensen (weinig toeristen: heerlijk) om je heen die allen aan het genieten zijn van het eten. Je wordt omringd door de vele eettentjes met de bijbehorende geuren. Char koay teow is een van mijn favorieten en ik laat daarom graag zien hoe eenvoudig het is om het zelf klaar te maken.

*Meer lezen over mijn Penang-beleving? Dat kan. [Hier](#).*

## Wat heb je nodig voor 2 personen?

- 200 gr brede rijstnoedels (ik gebruikte dit keer geen rijstnoedels, dat kan ook gewoon)
- stuk of 10 garnalen (eigenlijk horen er ook wat kokkeltjes in, als je die kunt vinden)
- 1 [Chinese worst](#)
- 2 eieren
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- paar stengels Chinese bieslook
- [sriracha](#) (hoeveelheid naar wens toevoegen)

## Voor de saus:

- 2 el lichte sojasaus
- 1 el donkere sojasaus
- 1 el palmsuiker
- 1/2 tl vissaus

**1.** Kook de noedels volgens de verpakking en spoel vervolgens goed af met koud water.

**2.** Snij de Chinese worst in dunne plakjes.

- 3.** Snij de Chinese bieslook in stukken van zo'n 5 cm.
- 4.** Maak de garnalen schoon.**5.** Roer alle ingrediënten voor de saus door elkaar.
- 6.** Verhit een wok op het hoogste vuur.
- 7.** Scheutje zonnebloemolie olie in de wok. (Traditioneel wordt dit gerecht in reuzel bereid. Dat kan ook dus.) Voeg de knoflook, Chinese worst en garnalen toe. Bak 1 minuut al roerend.
- 8.** Voeg de noedels, de Chinese bieslook, de saus en sriracha toe. Roer goed door (minuutje).
- 9.** Voeg de eieren toe aan de zijkant in de wok. Roer de eieren vlug even door om ze vervolgens met de rest te mengen.
- 10.** Als het ei goed met alles is gemengd, is het gerecht klaar. Lekker met wat verse limoen, koriander en [sriracha](#). Smakelijk!

Foto's zijn gemaakt door [Tijn Schmitz](#) in de kookstudio van [Sjef Kok](#) in Boxmeer.