Hoofdgerechten / Japan

Koude Soba-noedelsalade

Gekoelde boekweitnoedels gekleed in een sesam-soja-tsuyu die tegelijkertijd zout, nootachtig en helder is met rijstazijn - het soort kom dat aanvoelt als verlichting op een hete middag.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Gedroogde sobanoedels (100% boekweit of gemengd)
- ☐ 15 delen sojasaus (bij voorkeur natriumarm)
- ☐ 8 delen Geroosterde sesamolie
- ☐ 8 delen Rijstazijn
- ☐ 6 delen Mirin of honing
- ☐ 3 delen Geraspte verse gember
- ☐ 4 delen Geroosterde sesamzaadjes en gesneden lente-uitjes

Zo maak je het.

01 Meng de sojasaus, sesamolie, rijstazijn, mirin en geraspte gember in een kleine kom tot alles volledig gemengd is. Proef en pas aan: de rest moet zout zijn van de soja, scherp van de azijn en een zuivere zoetheid van de mirin die de randen afrondt. Maak eerst de dressing, zodat de smaken de tijd hebben om te versmelten terwijl je de noedels kookt.

02 Breng een grote pan met ongezouten water aan de kook. Voeg de soba-noedels toe en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking, meestal 4-6 minuten, en roer regelmatig om klonteren te voorkomen. Als ze al dente zijn, giet ze onmiddellijk af en doe ze in een grote kom met ijswater. Schud de noedels gedurende 30 seconden met je handen om het zetmeel aan het oppervlak te verwijderen en laat ze grondig afkoelen. Giet af en schud overtollig water af. Soba wordt plakkerig als je het in warm water laat zitten of zonder te spoelen.

03 Voeg de gekoelde, goed uitgelekte noedels toe aan de dressing en roer met stokjes of een tang gedurende 1 à 2 minuten door ze op te tillen en te draaien in plaats van te roeren. Elke streng moet gelijkmatig worden gecoat. Voeg niet alle dressing in één keer toe; begin met driekwart en voeg naar smaak meer toe. De noedels blijven de dressing absorberen terwijl ze zitten.

04 Verdeel de geklede noedels over gekoelde serveerschalen of een schaal. Strooi de geroosterde sesamzaadjes en de gesneden lente-uitjes erover. Serveer onmiddellijk; de noedels zijn het lekkerst binnen 10 minuten na het aankleden. Als u de noedels vooraf maakt, houd de noedels en de dressing dan apart en combineer ze vlak voor het opdienen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / soba-noodle-salad