Hoofdgerechten / China

# tarwenoedels met kikkererwten en zoete aardappel · China

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met zoete aardappel en uitgelekte kikkererwten, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op China.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g tarwenoedels
- ☐ 500 g zoete aardappel
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 15 ml rijstazijn

## Zo maak je het.

**01** Kook de tarwenoedels volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

**02** Maak de zoete aardappel schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**03** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de zoete aardappel toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

**04** Spoel de uitgelekte kikkererwten, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

**05** Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg sojasaus, fijn geraspte verse gember, rijstazijn toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-09-18-6971616