Hoofdgerechten / Japan

udonnoedels met tempeh en maïs · Japan

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met uitgelekte maïs en tempeh, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op Japan.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g udonnoedels
- ☐ 500 g uitgelekte maïs
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g tempeh
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad

Zo maak je het.

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

02 Maak de uitgelekte maïs schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

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

04 Snijd de tempeh in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg witte misopasta, fijn geraspte verse gember, sesamzaad 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-jp-09-15-729aedd