Hoofdgerechten / Japan

udonnoedels met kikkererwten en taugé · Japan

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

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g udonnoedels
- ☐ 500 g taugé
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 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 taugé schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé 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 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-09-18-4795fdb