



Koreaanse udonnoedels met ei en knapperige groenten



ca. 25min



2 personen

Dit is er eentje voor de smaakpapillen! Stevige udonnoedels met verse paksoi, paprika en bosui plus een gekookt eitje. Je brengt het gerecht op smaak met gochujang - een pittig zoet-zuur gefermenteerde pasta dat de basis vormt voor veel Koreaanse gerechten - en sesamolie.

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 paksoi
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 400g verse udonnoedels ¹
- 10g groentebouillonpoeder ⁹
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 10g zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 606kcal, vet 23.2g, koolhydraten 81.3g, eiwit 19.6g



1. Groenten snijden

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Snijd de **bladeren van de paksoi** grof en snijd de **stronk** in reepjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in reepjes. Snijd de **bosui** in schuine dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl boter. Bak de **witte delen van de paksoi** en de **paprikareepjes** in ca. 4min zacht. Meng de **helft van de bouillonpoeder** met 50ml heet water.



2. Ei koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ca. 6min voor een **zachte dooier**. Kook 2min langer voor een **hardere dooier**. Giet de **eieren** af, laat schrikken met koud water en pel.



5. Saus maken

Voeg de **Koreaanse chilipasta** en de **knoflook** toe aan de pan en roerbak 2-3min. Blus af met de **groentebouillon** en voeg de **paksoibladeren** toe. Laat zachtjes koken tot de **saus** ingedikt is en de **blaadjes** geslonken zijn.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 2-3min beetgaar, roer af en toe door zodat de **noedels** niet aan elkaar vastplakken. Giet af in een vergiet en laat schrikken met koud water.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** en **3/4e van de bosui** toe aan de **saus** en roer 1-2el boter erdoor. Besprenkel de **noedels** met de **sesamolie** en breng op smaak met zout. Verdeel de **noedels** over borden. Halveer de **eieren** en serveer ze op de **noedels**. Bestrooi met de **rest van de bosui** en de **zwarte sesam**.