

DINNERLY



Koreaanse noedels met maïs met cashews en gebakken savooiekool



ca. 25min



2 personen

Noedels zijn heerlijk comfort food, en vandaag maken we ze lekker pittig met Koreaanse gochujang: pittige chilipasta. Erbij serveer je gebakken maïs en savooiekool, en je topt het geheel met geroosterde cashewnoten. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 1 savooiekool
- 1 sjalotje
- 1 blik maïs
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,2}
- 25ml tamari-sojasaus ²
- 50g cashewnoten ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- zeef

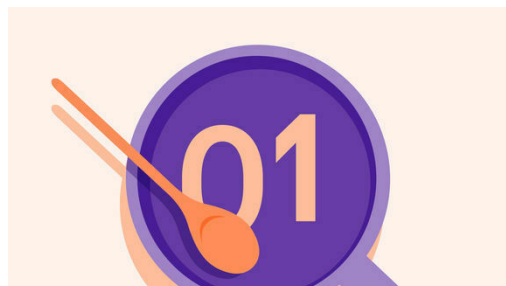
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

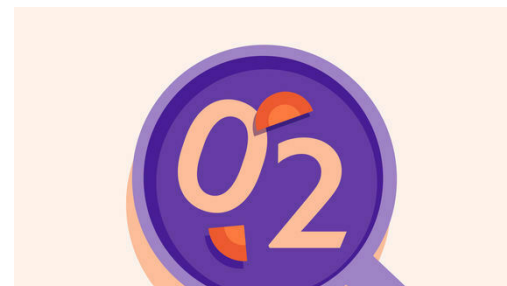
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 857kcal, vet 30.9g, koolhydraten 113.8g, eiwit 26.1g



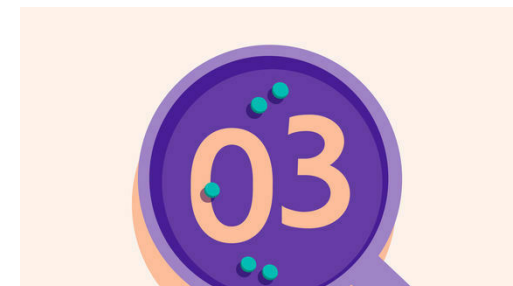
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor $\frac{3}{4}$ e van de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **kool**, verwijder de harde kern en snij de **kool** in brede repen. Pel het **sjalotje** en snipper fijn. Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken.



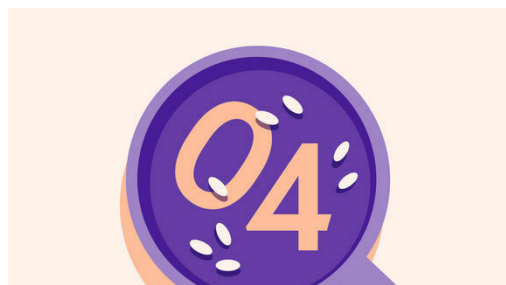
2. Saus maken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Voeg de **sjalot** toe met een snuf zout en fruit ca. 3min op middelhoog vuur. Roer de **chilipasta** erdoor en bak ca. 2min mee, tot het wat donkerder wordt (zie ook **stap 6**). Voeg de **sojasaus**, 1el azijn, 2tl suiker en een snuf peper toe. Schenk de **saus** in een kom en zet opzij. Veeg de pan schoon.



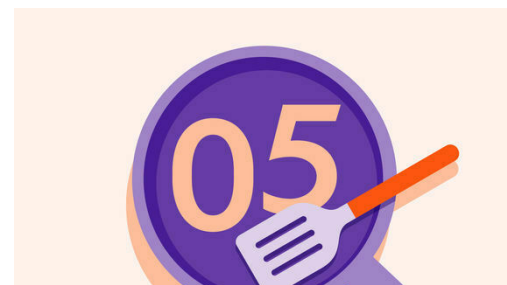
3. Noedels koken

Voeg $\frac{3}{4}$ e van de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Spoel de **noedels** in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **cashewnoten** in 5-7min goudbruin.



4. Maïs en kool bakken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit de grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Bak de **maïs** 3-5min op middelhoog vuur en roer regelmatig. Kruid met peper en zout. Voeg de knoflook toe aan de pan en bak ca. 2min mee. Voeg de **kool** toe, leg evt. een deksel op de pan en bak ca. 4min tot de **kool** geslonken is.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels**, de **saus** en 2el **kookwater** toe aan de pan en schep om tot de **noedels** en de **groente** met **saus** bedekt zijn. Voeg evt. een extra scheutje **kookwater** toe om de **saus** verder te verdunnen. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **noedels** en **groenten** op borden en garneer met de **cashewnoten**.



6. Niet te pittig!

Wil je vandaag niet zo pittig eten? Voeg dan in stap 2 eerst de helft van de chilipasta toe en proef voordat je meer gebruikt. Zo kun je het gerecht precies op jouw smaakpapillen afstemmen.