



Koreaanse noedels met oesterzwammen

met zwartebonensaus en koolrabi



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je jajangmyeon - een Koreaans noedelgerecht met een Chinese twist. Fijne udonnoedels met oesterzwammen, overgoten met zwartebonensaus. Voor de topping gaan we op Japanse toer, met in miso en citroen ingelegde koolrabi.

Wat je van ons krijgt

- 1 koolrabi
- 1 citroen
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 400g verse udonnoedels ¹
- 250g oesterzwammen
- 1 bosui
- 50ml zwartebonensaus ^{1,6}
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Kooktip

Je kunt evt. overgebleven koolrabi tot een week in een glazen pot in de koelkast bewaren. Lekker om een kom ramen mee te toppen!

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 586kcal, vet 12.2g, koolhydraten 100.6g, eiwit 17.4g



1. Koolrabi inmaken

Schil de **koolrabi** en rasp 'em dan met een dunschiller in dunne, brede linten. Schil de **citroenschil** met een dunschiller en pers de **citroen** uit. Roer de **misopasta**, de **sojasaus**, 2el (wittewijn)azijn, het **citroensap**, 1el suiker en 100ml water los in een middelgrote kookpan. Voeg de **koolrabi** toen en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en zet opzij.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 2-3min beetgaar. Roer tussendoor om, om de **noedels** van elkaar te scheiden. Giet af in een zeef en laat schrikken met koud water.



2. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een tweede middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Snijd de **oesterzwammen** in reepjes. Snijd het **groene deel van de bosui** en leg opzij. Snijd het **witte deel van de bosui** in stukjes.



5. Oesterzwammen afmaken

Voeg de **zwartebonensaus**, het **bouillonpoeder**, 150-200ml water en 1el suiker toe aan de pan met de **oesterzwammen**. Breng 3-4min aan de kook op middelhoog-hoog vuur, roer af en toe om. Snijd het **groene deel van de bosui** in grove ringen.



3. Oesterzwammen bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **oesterzwammen** en de **witte bosui** 5-6min. Snijd de **citroenschillen** in zo dun mogelijke reepjes.



6. Serveren

Meng 1el maizena met 60ml water, voeg toe aan de koekenpan en laat de **sous** kort indikken. Voeg de **noedels** toe en meng met de **sous**. Verwarm kort, voeg evt. wat water toe als de **sous** te dik is. Verdeel de **noedels** over borden en top met de **koolrabi**. Bestrooi met de **groene bosuiringen** en de **citroenreepjes** naar smaak.