

DINNERLY



Udonnoedels met groente en cashews in een zoete ketjapsaus



ca. 30min



2 personen

Er zijn zoveel geweldige Japanse noedels. Sobanoedels, ramennoedels, sōmennoedels, en nog veel meer. En we mogen de heerlijke udon natuurlijk niet vergeten! Het zijn de dikste noedels uit de traditionele Japanse keuken en ze hebben een fijne textuur, een goede bite en ze houden rijke sauzen goed vast. Zoals de zoete saus met ketjap manis die je vandaag in elkaar roert. Dat wordt een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 ui
- 1x babypaksoi
- 1 wortel
- 100ml ketjap manis ³
- 50g gezouten cashewnoten ^{2,4}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el plantaardige boter
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Pinda's (2), Soja (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

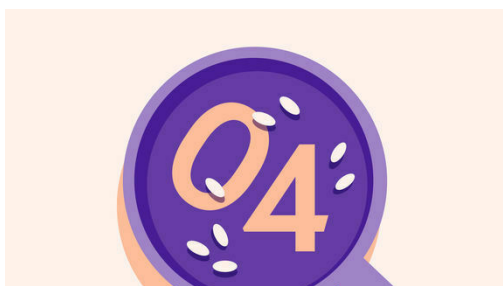
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 728kcal, vet 26.1g, koolhydraten 103.1g, eiwit 18.1g



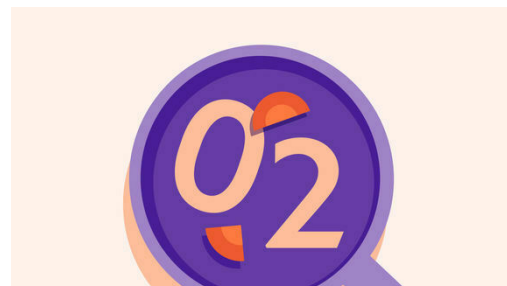
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de harde onderkant van de **paksoi** en snij in stukken van ca. 2cm. Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij in dunne plakjes.



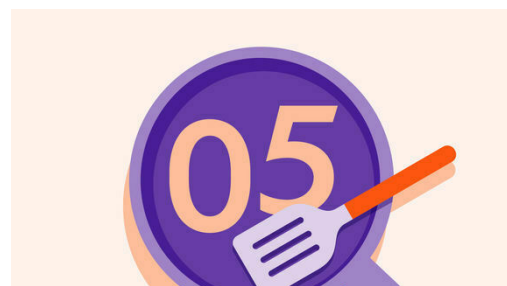
4. Wortels bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **wortel** 3-4min. Pel 1 teen knoflook, snij fijn en bak 30sec-1min mee. Maak een **sous** van de **ketjap**, 50ml **kookwater** en 1tl bloem.



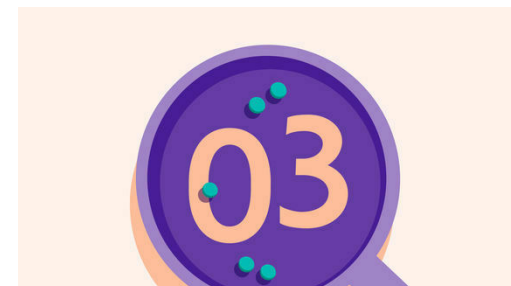
2. Ui karamelliseren

Smelt 1el plantaardige boter in een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **ui** toe en roer een snuf zout en snuf suiker erdoor. Laat 7-8min karamelliseren tot de **ui** zacht en bruin is. Roer regelmatig (zie ook **stap 6**). Haal de pan van het vuur en zet opzij.



5. Combineren en serveren

Giet de **sous** erbij en laat 2-3min indikken. Schep dan de **noedels** en **paksoi** erdoor. Voeg zo nodig wat extra **kookwater** toe. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Hak de **cashewnoten** grof. Verdeel het **gerecht** over de borden en garneer met de **ui** en **cashewnoten**.



3. Noedels & paksoi koken

Voeg de **noedels** en **paksoi** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 2min beetgaar. Roer regelmatig zodat de **noedels** niet gaan plakken. Schep 100ml **kookwater** uit de pan, giet de **noedels** en **paksoi** af in een vergiet en laat uitlekken.



6. Een scheutje zuur

Deze uien zijn heerlijk zacht en een beetje zoet. Hou je ook wel van een zuur accent in je eten? Giet dan een scheutje balsamico- of rijstazijn erbij tijdens het karamelliseren.