



Japanse curry met udon

en miso-oesterzwammen



20-30min



2 personen

De meesten van ons kennen Japan als het land van sushi en ramen, maar ze zijn er ook dol op curry. Die smaakt net wat anders dan de Indiase versie, maar hij is minstens zo lekker. Chef Hannah introduceert een variant met udon, oesterzwammen en paksoi met miso.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 wortel
- 1x babypaksoi
- 1x oesterzwammen
- 2 eieren ³
- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- suiker
- plantaardige olie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan of wok
- dunschiller
- 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), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 665kcal, vet 16.6g, koolhydraten 95.8g, eiwit 27.8g



1. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne schijfjes. Snijd het **wit van de paksoi** in plakjes en het **groen** in repen. Boen de **oesterzwammen** schoon en snijd of scheur ze in hapklare stukken. Kook water in een kleine kookpan en kook daarin de **eieren** in ca. 7min gaar. Giet af en laat ze in koud water schrikken.



4. Curry maken

Los de **misopasta** op in het **opgevangen kookwater**. Bestuif de **groenten** in de pan met 2el bloem en schep om. Schenk al roerende het **misowater** erbij en blijf roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Roer de **rest van de paksoi** door de **curry**.



2. Groenten bakken

Breng in een middelgrote kookpan 1L zout water voor de **udonnoedels** aan de kook. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en voeg de **ui**, **wortel**, het **wit van de paksoi** en de **oesterzwammen** met een snuf zout en peper toe. Roerbak 4-8min tot de **groenten** zachter en bruin zijn. Draai evt. het vuur lager en voeg 2el water toe als de **groenten** aankoken.



5. Curry kruiden

Breng de **curry** op smaak met de **madraskruiden**, **sojasaus** en een snuf suiker. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en kook nog enkele min zachtjes door. Roer daarbij af en toe. Snijd de **bosui** in schuine ringen.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 4-6min beetgaar. Schep **650ml kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af af en spoel ze om met koud water.



6. Curry afmaken

Roer de **noedels** door de **curry** en warm in ca. 1min op. Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Serveer de **udon-curry** in kommen of diepe borden. Leg in elk **2 eihelften** en bestrooi met de **bosui** en **sesam** naar wens. Bedruppel met de **sesamololie**.