



Cheesy kimchi-noodles

Cheesy kimchi-noodles staan aardig hoog op het lijstje van comfortfood. En dat is niet alleen omdat er vrijwel niks beters is dan een kom zachte noedels met veel smaak, pit en kaas.

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g noedels naar keuze
-  ½ el gochujang
-  ½ el sojasaus
-  ½ tl sesamololie
-  ½ el Shaoxing-wijn, of mirin
-  1 teentje knoflook, geplet
-  1½ bosui, grof gehakt
-  ½ bosui in dunne ringen, ter decoratie
-  125 g kimchi
-  50 g cheddar, geraspt
-  2 eieren
-  sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking in een pan met goed gezouten water.
2. Meng de gochujang met sojasaus, sesamololie en suiker in een kommetje.
3. Zet opzij en ga verder met de kimchi noodles.
4. Zet een pan op het vuur en verhit de sesamololie.
5. Voeg de knoflook en bosui ui toe.
6. Bak deze 3 minuten.
7. Doe de uitgelekte kimchi + 1 eetlepel van het vocht in de pan en bak 1 minuut mee.
8. Doe daarna de saus in de pan en roer goed.
9. Voeg een schep van het water van de noedels bij de saus en voeg de geraspte cheddar toe.
10. Roer goed tot de kaas is gesmolten.
11. Giet de noedels als en voeg toe aan de saus.
12. Schep de kimchi noodles goed om, zodat alles bedekt is met de saus.
13. Bak ondertussen de spiegeleieren in een aparte pan en bestrooi eventueel met sesamzaadjes.
14. Verdeel de kimchi noodles over de kommen.
15. Bestrooi met sesamzaadjes, extra bosui en serveer met een gebakken eitje.

TIP: Traditionele Koreaanse smaken gaan verrassend goed samen met kaas. Als je fan bent van het kijken van *mukbangs* is dit geen nieuws, want in die video's stikt het van de smeulige noedels met kaas, mozzarellasticks en cheese corn. Daarom weten we ook dat deze cheesy kimchi noodles ook lekker zijn met mozzarella in plaats van cheddar!

BRON: [culy.nl](https://www.culy.nl)

