



Koreaanse keuken

Kimchi en Udon noedelsoep

Udon noedels zijn de troostende parels onder de Aziatische noedels: dik, zacht en chewy en daarom ideaal om uit een kom soep op te slurpen. Hoewel udon noedels flinke slierten zijn, zijn ze licht en vrij neutraal van smaak. Gecombineerd met de frizure kimchi en wat tofu komen udon noedels heel goed tot hun recht.

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ ui, fijngehakt
-  1 teen knoflook
-  ¼ rode chili peper, fijngehakt (weglaten als dat te pittig is)
-  ½ tl fijngehakte gember
-  1 el doenjang
-  150 g kimchi, grof gehakt en bewaar het vocht (gebruik meer/minder kimchi afhankelijk van pittigheid)
-  100 ml groentebouillon
-  400 ml water
-  100 g tofu, in blokjes gesneden
-  1½ bosuitje, in dunne ringetjes gesneden
-  150 g udon noedels
-  2 druppels sesamolie
-  Sesamzaadjes, voor garnering
-  Optioneel: gedroogd zeewier, voor garnering, in reepjes
-  Indien gewenst: sojasaus om de soep verder op smaak te brengen



ZO MAAK JE HET:

1. Zet een grote pan op het vuur met een scheut zonnebloem olie.
2. Voeg de ui en knoflook toe en bak zacht en glazig- niet bruin.
3. Voeg na 2 minuten de gember en chilipeper toe.
4. Schep om en bak een minuut.
5. Voeg de kimchi toe en schep alles goed om.
6. Giet de bouillon erbij.
7. Roer de doenjang los met een paar eetlepels warm water en roer door de kimchi.
8. Voeg 400 ml water toe en breng aan de kook.
9. Wanneer het kookt draai je het vuur lager en laat je alles 5 minuten zacht doorkoken met de deksel op de pan.
10. Proef hoe de soep smaakt.
11. Voeg indien nodig wat sojasaus toe.
12. Indien je de soep te zout vindt smaken voeg je extra water toe.
13. Haal dan de udon noedels uit de verpakking en roer door de soep.
14. Na 2 minuten voeg je de blokjes tofu toe.
15. Laat alles nog een minuut zachtjes doorkoken.
16. Check of je noedels gaar zijn.
17. Zo niet, laat dan nog zachtjes doorkoken.
18. Schep de soep met de noedels in diepe borden of kommen.
19. Besprenkel met sesamolie en bestrooi met sesamzaad.
20. Voeg wat gehakte bosuitjes toe en maak af met wat gedroogde zeewierreepjes bovenop.

BRON: sesuchops.nl