



Koreaanse gochujang noedels

2 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

150 g extra dikke udon noedels

voor de gochujang saus

125 ml groentebouillon

1½ el gochujang

½ el suiker

½ el donkere sojasaus

1½ teentje knoflook

½ el mulyeot

½ tl sesamolie

voor de garnering

2 lente uitjes

Koreaanse chili flakes (of gewone chili flakes)

1 handje gezouten pinda's

2 gebakken eieren (optioneel)



ZO MAAK JE HET:

1. Kook de udon noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Afhankelijk van of je verse of gedroogde noedels hebt is de kooktijd langer of korter.
3. Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje en kook dit in tot een dikke donkerrode en flink pittige saus.
4. Roer de noedels en de saus door elkaar en garneer met in ringetjes gesneden lente uitjes, gezouten pinda's en wat Koreaanse chili flakes.
5. Bak er eventueel per persoon een ei bij.

TIP: Lekker met gestoomde paksoi erbij kan dit overigens ook prima als hoofdgerecht

BRON: eviekookt.nl