KIKKOMAN

Caprese-basilicumnoedels met mozzarella

totale tijd **20 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.623 kJ / 865 kcal

Vetten: **63 g** Eiwitten: **28 g**
Koolhydraten: **42 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

30 g	basilicumblaadjes
1	knoflookteentje
2,5 el	olijfolie
10 g	pijnboompitten
4	middelgrote tomaten
180 g	mozzarella
0,5	avocado
200 g	noedels
50 g	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
4 tl	Kikkoman Teriyaki Marinade
540 ml	water
15 g	gemengde gehakte noten, bijv. cashews
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 snufje	versgemalen zwarte peper
	Een beetje olijfolie

VOORBEREIDING

Stap 1

20 g basilicumblaadjes - **1** knoflookteentje - **2,5 el** olijfolie - **10 g** pijnboompitten
Hak de basilicum en pureer samen met de gepelde knoflook, olijfolie en pijnboompitten tot een glad mengsel.

Stap 2

4 middelgrote tomaten - **180 g** mozzarella - **10 g** basilicumblaadjes - **0,5** avocado
Snijd de tomaten en mozzarella in evenredige plakken (0,5 1 cm) en verdeel ze in cirkels op twee borden. Hak de basilicum en strooi over het tomaat mozzarellamengsel. Snijd het avocadovruchtvlees in blokjes en zet apart.

Stap 3

200 g noedels - **50 ml** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **4 tl** Kikkoman Teriyaki Marinade - **540 ml** water
Bereid de noedels volgens de instructies op de verpakking. Doe de helft van de Kikkoman Ramen Soep Basis, de helft van de Kikkoman Teriyaki Marinade, de helft van de pesto van stap 1 en 270 ml heet water in 2 kommen en meng door elkaar.

Stap 4

15 g gemengde gehakte noten, bijv. cashews - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 snufje** versgemalen zwarte peper - Een beetje olijfolie
Voeg de noedels toe aan de soep en leg voorzichtig de tomaat en mozzarella erbovenop met behulp van een lepel of spatel, zodat het niet uit elkaar

valt. Strooi de avocado en nootjes over de noedels en garneer met Kikkoman Sojasaus, zwarte peper en olijfolie.