KIKKOMAN

Misonoodles met groenten in pindasaus

totale tijd **20 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Vetten: **19,5 g** Eiwitten: **14,9 g**
Koolhydraten: **68,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

150 g	instant ramennoodles
100 g	paksoi
1	ui
0,5	wortel
30 g	gepelde edamame
1	knoflookteentje
1 el	pindakaas
2 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	misopasta
0,25 tl	chilipoeder
1 el	citroensap
1 tl	suiker
60 ml	water
	Lente-ui voor garnering
2 el	pinda's

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g instant ramennoodles - **100 g** paksoi - **1** ui - **0,5** wortel - **30 g** gepelde edamame - **1** knoflookteentje - **1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Kook de noodles volgens de instructies op de verpakking. Snijd de groenten fijn en roerbak 2 minuten in Kikkoman Sesamolie.

Stap 2

1 el pindakaas - **1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** misopasta - **0,25 tl** chilipoeder - **1 el** citroensap - **1 tl** suiker - **60 ml** water
Meng alle ingrediënten in een kom. Voeg dit toe aan de pan met groenten. Voeg de gekookte noodles toe en meng.

Stap 3

1 lente-ui - **2 el** pinda's
Hak de pinda's en lente-ui. Doe de noodles in bakjes en bestrooi met lente-ui en stukjes pinda.