KIKKOMAN

Noedels met miso, boter en garnalen

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

Voedingswaarde (per portie):
2.939 kJ / 701 kcal

Vetten: **47,2 g** Eiwitten: **22,2 g**
Koolhydraten: **41,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

120 g	gepelde garnalen
1	knoflookteentje
4 tl	olijfolie
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
140 g	maïs (uit blik)
1 tl	zout
60 g	champignons
60 g	oesterzwammen
75 g	ongezouten boter
120 g	babyspinazie
200 g	noedels
40 g	witte miso
3 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
540 ml	water

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g gepelde garnalen - **1** knoflookteentje - **4 tl** olijfolie - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Dep de garnalen droog en hak de knoflook fijn. Verhit de olijfolie en de knoflook in een pan op laag vuur. Zodra de knoflook begint te geuren, kan je de garnalen toevoegen. Roerbak en breng op smaak met 1 el Kikkoman Sojasaus.

Stap 2

140 g maïs (uit blik) - **1 tl** zout
Verhit de maïs circa 1 minuut met wat water en zout.

Stap 3

60 g champignons - **60 g** oesterzwammen - **25 g** ongezouten boter - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Snijd de champignons in hapklare stukjes. Verhit boter in een pan. Voeg de champignons toe en roerbak. Roer de Kikkoman Sojasaus erdoor en haal het mengsel daarna uit de pan.

Stap 4

20 g ongezouten boter - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **120 g** babyspinazie
Smelt de boter in dezelfde pan. Voeg de spinazie toe en roerbak tot het slinkt. Breng dan op smaak met Kikkoman Sojasaus.

Stap 5

200 g noedels - **40 g** witte miso - **3 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **540 ml** water

Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Breng de miso, Kikkoman Ramen Soep Basis en 540 ml water aan de kook. Verdeel de noedels over 2 kommen en voeg de Kikkoman Ramen Soep Basis toe. Verdeel de garnalen, maïs, champignons en spinazie over het midden van de noedels.

Stap 6

30 g ongezouten boter
Snijd de overgebleven boter in kleine stukjes, verdeel over de noedels en serveer.