KIKKOMAN

Romige carbonaranoedels met een kick

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

Voedingswaarde (per portie):
3.016 kJ / 718 kcal

Vetten: **45,9 g** Eiwitten: **37,2 g**
Koolhydraten: **36,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	eieren
2	eidooiers
70 g	geraspte Parmezaanse kaas
80 g	bacon
60 g	bloemkool
40 g	courgette
40 g	rode paprika
2 el	olijfolie
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
370 ml	heet water
200 g	noedels
3 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
90 ml	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
2 snufjes	versgemalen zwarte peper
2 el	gehakte bieslook

VOORBEREIDING

Stap 1

2 eieren - **2** eidooiers - **30 g** geraspte Parmezaanse kaas
Meng de eieren, eidooiers en Parmezaanse kaas in een kleine kom.

Stap 2

80 g bacon - **60 g** bloemkool - **40 g** courgette - **2 el** olijfolie - **40 g** rode paprika - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **100 ml** heet water
Snijd de bacon in stukjes van 2 cm. Snijd de bloemkool en courgette in hapklare stukjes en de rode paprika in dunne reepjes. Verhit olie in een pan, doe de bacon en bloemkool erin en bak op laag vuur. Zodra de bacon gaar is, kan je de paprika en courgette toevoegen en meebakken. Giet 100 ml heet water erbij, breng aan de kook en zet dan het vuur uit. Breng op smaak met Kikkoman Sojasaus en zet apart.

Stap 3

200 g noedels - **3 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **90 ml** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **200 ml** heet water
Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Voeg daarna de noedels toe aan het mengsel van stap 2, roer door en laat ongeveer 3 minuten rusten. Meng voor de soep Kikkoman Kimchi Chilisaus, Kikkoman Ramen Soep Basis en 270 ml heet water in een kom of sauspan en houd het warm.

Stap 4

Voeg het eimengsel van stap 1 toe aan de pan van stap 2, verhit voorzichtig en zet het vuur uit zodra het mengsel begint in te dikken.

Stap 5

40 g geraspte Parmezaanse kaas - **2 snufjes** versgemalen zwarte peper - **2 el** gehakte bieslook
Verdeel het mengsel van stap 4 over 2 kommen.
Voeg de soep van stap 3 toe aan het mengsel.
Garneer met de overige Parmezaanse kaas, zwarte peper en bieslook en serveer.