KIKKOMAN

Noedels met oesterzwammen

totale tijd **30 min.**

Voedingswaarde (per portie):
2.451 kJ / 585 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

400 g	oesterzwammen
2	uien
2	knoflookteentjes
2 el	plantenolie
5 el	Kikkoman Woksaus
100 g	room
50 ml	paddestoelbouillon
2 el	zoete vermout
400 g	spaghetti
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
100 g	gedroogde tomaten in olie
2 el	bieslookringetjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Maak de oesterzwammen schoon en wanneer nodig halveren. Schil de uien en knoflook en snijd deze in blokjes. Verhit olie in een pan, braadt de uien en de knoflook daarin aan, voeg de paddenstoelen toe en laat al roerend ca. 5 minuten braden.

Stap 2

Blus met Wok sauce, slagroom en paddestoelenbouillon en laat nog eens 3 minuten sudderen. Breng op smaak met vermout. Laat de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in kokend water garen met sojasaus.

Stap 3

Laat de tomaten afdruipen, snijd in repen en roer dit door de oesterzwammen. Serveer de noedels met oesterzwammen en bestrooi dit met een beetje bieslook.