

UDON NOODLES MET ORANGE CHILI, GEGRILDE AUBERGINE EN BOSUI

INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Orange Chili saus (Sigaya)

Aubergine

Bosui

Sesamzaad

Zonnebloemolie

Zout

Peper



BEREIDING

Laat de tagliatelle minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.

Snijd de paprika in reepjes en stoom kort tot beetgaar. Laat volledig afkoelen.

Snijd de scampi indien nodig in stukken.

Meng de diabolique saus koud door de ontdooide pasta.

Meng twee derde van de scampi en paprika door de pasta.

Verdeel het geheel in maaltijdbakken.