

CHINESE NOODLES MET THAI CURRY, GEROOSTERDE WORTEL, RODE PAPRIKA, PAKSOI EN SUGAR SNAPS

INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Orange Chili saus (Sigaya)

Aubergine

Bosui

Sesamzaad

Zonnebloemolie

Zout

Peper



BEREIDING

Ontdooi de udon noodles in heet water van 95°C en laat uitlekken.

Snijd de aubergine in plakken en grill goudbruin.

Verwarm de Orange Chili saus in een pan.

Meng de noodles door de saus.

Verdeel de gegrilde aubergine over de noodles.

Serveer in een bowl en werk af met bosui en sesamzaad.