



CHEESY SPICY NOODLES

MET EI EN OESTERZWAMMEN

Ingrediënten:

- 1 pakje noodles en zakje kruiden
- 100 gr oesterzwammen
- 3 plakken cheddar kaas
- 1 ei
- 1 el Go-Tan sriracha lime poke and salad dressing
- 15 ml melk
- 1 teentje knoflook
- 1 tl cayennepeper
- gefrituurde uitjes
- sesamzaadjes
- zeewiersnack

Benodigheden:

- Kamado
- pro set
- teppanyaki plaat

Steek de Marabu houtskool aan en verwarm de Kamado naar 200 graden. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de pro set in de Kamado en leg het hiteschild op het laagste level en plaats op het hoogste level een halve Teppanyaki plaat en een half rooster.

Sprenkel wat olijfolie op de Teppanyaki plaat en bak daarna de oesterzwammen tot deze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.

Kook vervolgens de noodles voor 2 minuten op het fornuis en giet deze daarna af.

Voor de pittige kaassaus snijd je het teentje knoflook fijn en meng je dit met melk, cheddar kaas, het zakje kruiden van de noodles, cayennepeper en de Go-Tan saus in een gietijzeren pan op de Kamado of op het fornuis. Vervolgens roer je dit tot een gladde saus.

gietijzeren pan

Kamado setup:

Indirecte hitte

Vervolgens bak je het ei met wat peper en zout op de Teppanyaki plaat en kun je ondertussen de noodles bij de kaassaus doen.

Roer de noodles en de saus kort samen.

Nu kun je beginnen met opmaken, leg eerste de noodles op je bord, leg daarbij de oesterzwammen en het eitje op de noodles en maak af met de gefrituurde uitjes, sesamzaadjes en de zeewiersnack.

Eet smakelijk!