

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 pak udon noodle ongeveer 150 gr
- 1 liter goenten bouillon
- 2 takjes lente ui
- 1 plukje platte peterselie
- zout, peper en komijn

Udon noodles zijn authentieke Japanse tarwe noodles. Deze populaire noodle soort is in Japan op bijna iedere straathoek te verkrijgen

Bereiden

Kook de bouillon. Kook de udon noodles gaar in zout water en giet ze af. Doe de noodles over in de bouillon en voeg de fijngesnipperde lente ui toe. Laat even goed opwarmen en serveer in een diep kommetje, versierd met het plukje platte peterselie