

Nudler med kimchi og cheddar

Opskrift til 3-4 som tilbehør tilbehør, hvis det serveres med andet

Samlet tid

20 minutters tid

Ingredienser

- 4 spsk. olie til stegning
- 1 stort fed hvidløg
- 4 spsk. kimchi
- 2 spsk. sukker
- 1 dl vand
- 2 blok nudler fra en pakke
- 100 g ricecakes (fra frost)
- 100 g revet cheddar
- 2 forårsløg
- en håndfuld frisk koriander
- 1/2 lime til servering

Sådan gør du

1. Kom nudler i en skål og hæld kogende vand over. Lade dem ligge sådan i 10 minutters tid, til de er bløde
2. Snit hvidløg fint eller riv det på et rivejern, snit også forårsløg og læg disse til siden
3. Kom lidt olie på en pande og svits hvidløg af her i, tilføj så kimchi og sukker og vend det rundt.
4. Kom vand ved og smid de "kogte" nudler her i, vend det rundt.
5. Kom ricecakes og cheddar ved og vend igen rundt, til det hele er blandet.
6. Server med forårsløg, koriander og lime.