

**EMMA'S  
AMAZING ASIA**



# **NOEDEL'S**

**40 KOMMEN COMFORTFOOD**

NIJGH & VAN DITMAR



Voorwoord	6
Soorten noedels	9
Voorraadkast	12
Benodigdheden	18

ZELF NOEDELS MAKEN	20
--------------------	----

BIANG BIANG-NOEDELS	40
---------------------	----

KLAAR TERWIJL JE NOEDELS KOKEN	50
--------------------------------	----

BOTERIGE NOEDELS	54
------------------	----

SAUZIGE NOEDELS	72
-----------------	----

GEBAKKEN NOEDELS	100
------------------	-----

GEFRITUURDE NOEDELS	112
---------------------	-----

NOEDELSOEP	124
------------	-----

KOUDE NOEDELS	134
---------------	-----

BIJGERECHTEN	150
--------------	-----

BASIS	168
-------	-----

Dank	185
------	-----

Register	188
----------	-----

# VOORWOORD



**I**n dit boek staat alles wat ik je wil vertellen over noedels. Dat is vooral hoe ik het lekker klaarmaak en hoe jij dat ook kunt doen.

Ik ben geen noedelexpert en ga je niet vertellen over de oorsprong of chemische samenstelling ervan. Ik ga je vertellen over hoe je een waanzinnige saus maakt in de tijd dat je noedels koken, dat je die saus ook vooral over groente of andere lekkere dingen moet gieten, welke verschillende soorten noedels je bij de Aziatische supermarkt koopt, hoe je in het weekend als je zin hebt thuis zelf noedels maakt en hoe je instantnoedels in één minuut extra lekker worden.

Ik wil dat alle mensen die als ze het even niet weten ‘een snelle pasta’ in elkaar draaien, vanaf nu door dit boek een portie noedels maken. Noedels zijn namelijk zo mogelijk nog makkelijker. Voor sommige sauzen hoef je niet eens iets te koken, maar kun je gewoon ingrediënten door elkaar roeren. Als je eenmaal een paar sausjes onder de knie hebt, en genoeg lekkers in je voorraadkast, kun je echt alles maken. Ik geef je handvatten om hopelijk uiteindelijk zelf na te denken over wat jij door je noedels roert.

Sommige gerechten in dit boek zijn precies zoals ze traditioneel horen, de meeste absoluut niet. Ik kook met wat ik voorhanden heb en restjes die ik toevallig in de koelkast vind. Ik moedig je aan om hetzelfde te doen en zo weer je eigen gerechten te verzinnen. Als je de noedelbasis eenmaal onder de knie hebt, kun je doen wat je wilt. Ik eet meestal vegetarisch en dat zijn de meeste recepten in dit boek dus ook. Soms vind je een verdwaalde garnaal of een klein beetje kippenbouillon. Als dat zo is, geef ik je altijd een optie om het gerecht helemaal vegetarisch of vegan te maken.

Veel recepten in dit boek zijn voor één persoon. Dat heeft verschillende redenen. Ten eerste worden noedels op straat vaak verkocht in eenpersoonsporties. Alle sauzen en toppings staan dan klaar en de noedels worden per portie opgemaakt. Altijd heerlijk om naar te kijken. Ten tweede is de wereld al genoeg ingericht voor stellen en gezinnen en richt ik dit boek graag in voor singles. Soms zijn er redenen waarom een gerecht handiger is om voor meer mensen te maken, maar zo niet, dan houd ik lekker kleine porties aan. Je kunt een recept natuurlijk altijd naar eigen inzicht verdubbelen.

Ik krijg vaak de feedback dat er geen groente in mijn gerechten zit. Dat komt omdat ik groente door dingen meestal niet lekker vind. Ik eet alles liever apart. Dat mensen bijvoorbeeld groente door hun pastasaus doen, zal ik nooit begrijpen. Ik eet dus bijna altijd broccoli met sesamolie (zie blz. 153) naast mijn noedels. In sommige gerechten gaan wel groenten, maar voor je vitaminefix verwijs ik je graag door naar de bijgerechten. Daar vind je genoeg groentegerechten die overal lekker bij zijn. Kijk zelf maar waar je zin in hebt. Alle groenten zijn rauw, gekookt of gestoomd, zodat je ze kunt koken in je noedelwater en geen extra energie of water hoeft te gebruiken. En het scheelt afwas.

O en even een disclaimer: ik hou heel erg van pittig, dus bij veel recepten waar chili in gaat, is dat meteen een heleboel. Als je niet zo goed tegen pittig kunt, voeg dan eerst een beetje toe en proef. Misschien heb jij maar de helft nodig van wat ik lekker vind. Kook ze!

Liefs, Emma



## SOORTEN NOEDELS

De meeste recepten in dit boek zijn met noedels die je bij de Aziatische supermarkt koopt. Het noedelschap is vrij overweldigend, dat vind ik ook nog steeds. Ik heb hier de meest gangbare soorten voor je op een rij gezet. Er bestaan nog veel meer noedels dan dat ik hier bespreek. Ik word vaak gevraagd om mijn favo noedelmerken, maar niet elke Aziatische supermarkt verkoopt dezelfde merken. Om die reden maak ik dus gewoon foto's van de noedels zelf, zodat je kunt zien hoe ze eruit moeten zien. Met hier en daar een enkele uitzondering en name drop.

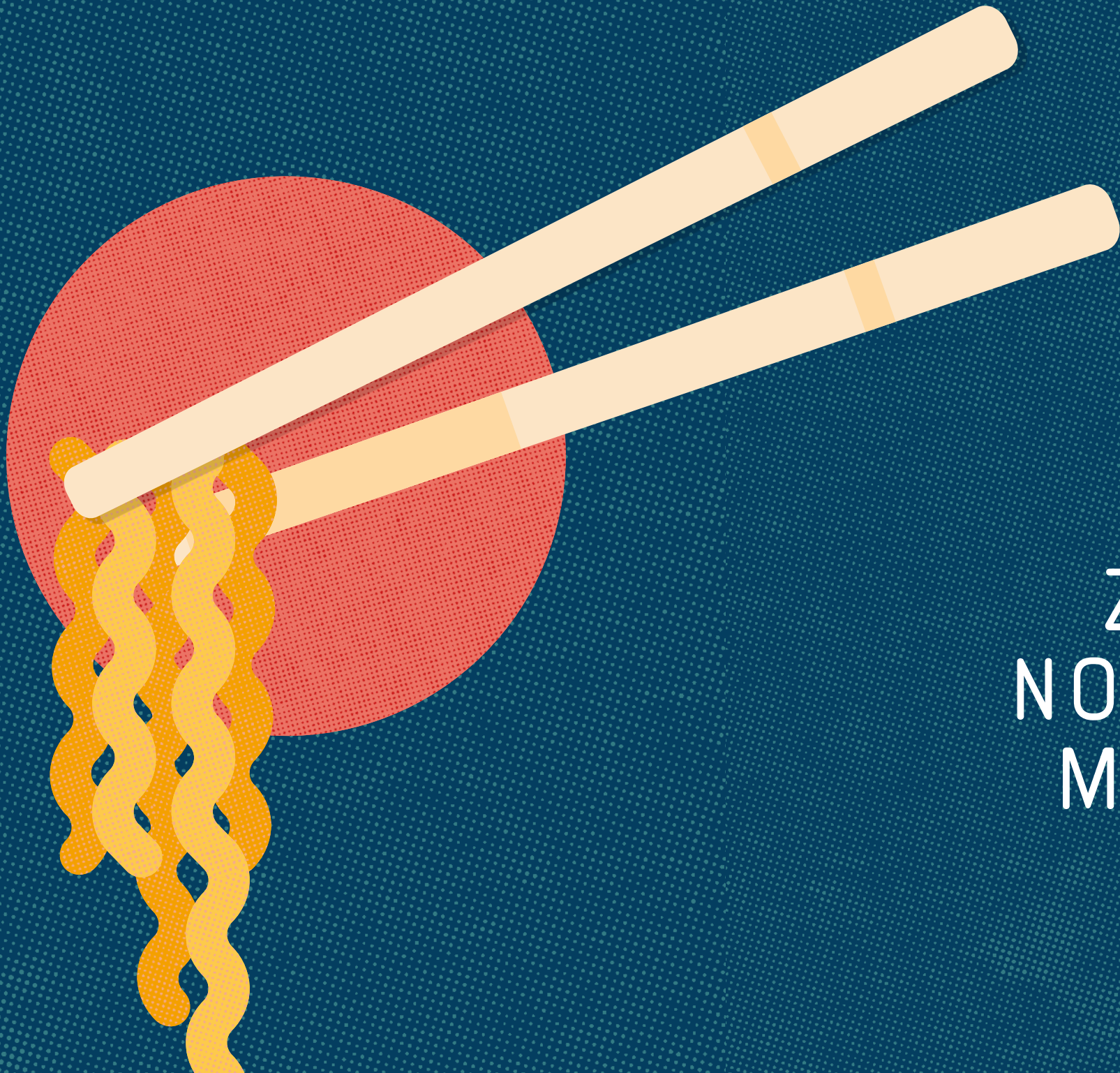
Amazing Oriental heeft een breed aanbod, ze zitten door heel het land en hebben ook een webshop. Ik bestel ook vaak bij MyEUShop, een webshop met een fantastisch Chinees assortiment. Wat je ook doet, koop nooit noedels bij de supermarkt, die zijn echt minder lekker. En probeer vooral zelf de noedels die jouw dichtstbijzijnde Aziatische super heeft. Misschien stuit je wel op een

noedel waarvan ik het bestaan niet eens weet, en word je daar verliefd op.

Bij elk gerecht hoort een eigen specifieke noedel. Als je authentiek wilt zijn, sleutel je daar niet aan, maar ik wil vooral dat je gaat koken. Ik zou het zonde vinden als je niet aan een recept begint omdat je de juiste noedel niet kunt vinden. Kun je geen Koreaanse glasnoedels vinden? Gebruik dan lekker Vietnamese. Tarwe, udon, somen of ramen mag je van mij allemaal een beetje omwisselen. Gerechten die met soba horen, zijn ook heel lekker met volkoren spaghetti. Het moet wel leuk blijven, hè.

Net zoals met pasta is vers zeker niet altijd beter. Soms wel natuurlijk, dan zeg ik het wel tegen je. Gedroogde noedels zijn vaak iets steviger en saus plakt er anders aan. Ik leg je straks uit hoe je zelf noedels maakt, maar voel je absoluut niet verplicht of minder omdat je naar een kant-en-klare variant grijpt.

- |  |   |
|--|---|
| 1: verse tarwenoedels uit het koelvak    | 10: Koreaanse glasnoedels van zoete aardappel |
| 2: verse ramen uit het koelvak           | 11: gedroogde gesneden noedels                |
| 3: Koreaanse boekweitnoedels (naengmyun) | 12: gedroogde tarwenoedels                    |
| 4: gedroogde gesneden noedels            | 13: glasnoedels van mungbonen                 |
| 5: somen                                 | 14: platte rijstnoedels                       |
| 6: gedroogde udon                        | 15: ronde rijstnoedels                        |
| 7: verse boekweitnoedels uit het koelvak | 16: glasnoedels van rijst                     |
| 8: gedroogde boekweitnoedels             | 17: Mie Asli-eiernoedels                      |
| 9: dunne eiernoedels                     |   |



1

ZELF  
NOEDELS  
MAKEN



## RAMEN

De reden dat ramen zo heerlijk chewy zijn, is dat er een stofje aan wordt toegevoegd. Ze worden ook wel alkalinoedels genoemd, omdat dat stofje zo heet. Ze zijn vaste gast in Japanse noedelsoep, maar in de Chinese keuken vind je ze ook. Het is naast een goede soepnoedel, eigenlijk ook altijd een fijne noedel in recepten waar gewoon tarwenoedels in moeten. Je kunt bij sommige Aziatische supermarkten alkaline water kopen, maar de meest toegankelijke manier om ramen te maken is met baking soda. Als je dit verhit, verandert het in natriumcarbonaat, en als je dat toevoegt aan je noedeldeeg ontstaat de magie. Veel recepten zeggen dat je baking soda in de oven moet bakken, maar dan moet je meteen heel veel maken. Ik verhit het liever in een steelpan. Doe daar gewoon een laagje baking soda in en zet het vuur aan. Na een tijdje komen er allemaal luchtbubbel in, als het bubbelen is gestopt, is het klaar. Ramen zijn een stuk stugger om te maken dan gewone tarwenoedels. Er zit minder water in het deeg, waardoor het nogal korrelig blijft. Met de hand kneden is bijna niet te doen, dus een standmixer is aan te raden. Een pastamachine is een must. Het deeg door de pastamachine halen maakt het elastischer en deze kracht ga je nooit met je handen op het deeg kunnen uitoefenen. Een kleine investering, maar het resultaat is het dubbel en dwars waard.

½ theel. natriumcarbonaat (zie intro)  
¼ theel. zout  
200 gram tarwebloem + extra om te  
bestuiven

**BENODIGDHEDEN**  
standmixer  
pastamachine

Meng in een kom het natriumcarbonaat met 85 milliliter water en roer tot het is opgelost. Voeg het zout toe en roer tot dat ook is opgelost. Doe de bloem in de kom van een standmixer met deeghaak en draai op de laagste stand terwijl je het water erin giet. Kneed in een paar minuten tot een bal, het deeg blijft wel heel korrelig. Dek af met vershoudfolie of een vochtige theedoek en laat 30 tot 60 minuten rusten.

Verdeel het deeg in 2 stukken en gebruik een deegroller om het dun genoeg te maken om door de dikste stand van de pastamachine te halen. Haal een stuk deeg door de pastamachine, vouw het dubbel en haal opnieuw door de pastamachine. Herhaal een paar keer. Het deeg is heel kruimelig, maar hoe vaker je het door de pastamachine haalt, hoe soepeler het wordt. Herhaal met de tweede helft van het deeg en laat het deeg weer 30 minuten afgedekt rusten.

Nu is het tijd om je noedels te draaien. Vouw elk stuk deeg nog een keer dubbel en haal het door de dikste stand van de pastamachine. Zet de pastamachine een standje dunner en haal het deeg erdoorheen. Zet de pastamachine weer een standje dunner en haal het deeg erdoorheen. Doe dit tot je op stand 5 of 6 bent, afhankelijk van hoe dik je de noedels wilt. Als het deeg scheurt

*Zie volgende bladzijde*



of breekt, vouw het dan gewoon dubbel en haal het nog een keer door de pastamachine. Je kunt het ook een paar keer door dezelfde stand halen tot je tevreden bent.

Zet het snijstuk op de pastamachine en haal het deeg erdoor om noedels te maken. Bestuif de noedels met genoeg bloem zodat ze niet gaan plakken en bewaar afgedekt met vershoudfolie in de koelkast. Ramen zijn het lekkerst als ze 1 dag in de koelkast hebben gerust, maar vaak heb ik daar het geduld niet voor en eet ik ze meteen. De noedels hebben maar heel kort nodig, zo'n 1 minuut, max 2, in een pan met ruim gezouten kokend water.



## CHINESE-BIESLOOKNOEDELS MET DIP

Je kunt dit maken met allerlei verschillende soorten ingrediënten. Ik heb het ook weleens met bosui gemaakt, en met koriander. Ik raad je wel aan om eerst te beginnen met tarwenoedels (zie blz. 23), dan weet je een beetje hoe het deeg aan moet voelen. Het vochtgehalte in je kruiden of wat je dan ook toevoegt kan namelijk verschillen. Voeg iets minder vocht toe dan normaal en leng het aan tot je de gewenste substantie hebt.

De dipsaus is random, ik heb hem nu een beetje op z'n Koreaans gemaakt, maar hij is ook lekker met de hot oil-saus van bladzijde 45, of gewoon sesamolie met wat sojasaus. Er moet wel iets van olie in de dip zitten, zodat de saus 'pakt'.

**PERSONEN: 2**  
**BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**  
**WACHTTIJD: 30 MINUTEN**

### *Noedels*

20 gram Chinese bieslook  
200 gram tarwebloem  
½ theel. zout

### *Dipsaus*

4 eetl. lichte sojasaus  
1 eetl. sesamolie  
1 eetl. gochugaru  
½ theel. kristalsuiker  
1 bosui (alleen het groen)  
1 kleine teen knoflook, gepeld  
1 eetl. geroosterd sesamzaad

### **BENODIGDHEDEN**

pastamachine (optioneel)

Hak voor de noedels het Chinese bieslook grof, doe met 100 milliliter water in de beker van een staafmixer en pureer zo fijn mogelijk. Meng de bloem in een kom met het zout en giet het Chinese-bieslookwater erbij. Meng met stokjes of een vork tot het deeg iets samenkomt. Kneed verder met de hand tot er een redelijk soepel deeg ontstaat. Vorm tot een bal en laat afgedekt met een vochtige theedoek of vershoudfolie 30 minuten rusten.

Maak intussen de saus. Meng de lichte sojasaus met de sesamolie, gochugaru en suiker in een kom. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Snijd het bosuigroen in dunne ringen. Voeg toe aan de kom en rasp de knoflook erboven. Maak af met het geroosterd sesamzaad en roer door.

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Rol het deeg uit op de pastamachine- of de deegrollermanier, zoals beschreven op bladzijden 23 en 25. Kook de noedels circa 1 minuut (iets langer als ze dikker zijn) tot ze gaar zijn maar nog wel bite hebben. Giet de noedels af.

Verdeel de dipsaus over twee kleine kommetjes. Verdeel de noedels over twee kommen en serveer met de dipsaus ernaast.





# BIANG BIANG-NOEDELS MET HETE OLIE

Als je nieuw bent in de biang biang-wereld, raad ik je aan om met dit recept te beginnen. Hot oil noodles zijn de OG biang biang-noedels en daarnaast het makkelijkste recept ooit. Je giet hete olie op rauwe knoflook, bosui en chilipoeder, waardoor de ingrediënten kort garen en alle smaken in de olie trekken. Een scheut sojasaus en zwarte azijn erbij en klaar ben je. Je kunt ook chilivlokken gebruiken, maar poeder verdeelt zich beter over de noedels. Poeder is vaak wel pittiger dan vlokken, dus houd daar rekening mee als je gaat wisselen.

PERSONEN: 2  
BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

2 eetl. lichte sojasaus  
2 eetl. zwarte azijn  
1 theel. kristalsuiker  
¼ theel. zout  
2 tenen knoflook  
1 bosui  
4-6 babypaksoi  
1 portie biang biang-noedels  
(zie blz. 37) of 200 gram gedroogde  
gesneden noedels  
2 theel. chilipoeder (zie intro) of  
chilivlokken  
75 ml neutrale olie

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Verdeel terwijl het water aan de kook komt de lichte sojasaus, zwarte azijn, suiker en het zout over twee kommen. Rasp de knoflook en snijd de bosui in dunne ringen.

Haal de bladeren paksoi los van de stronk en blancheer ze 30 tot 60 seconden in het kokende water. Schep ze uit het water en leg apart. Kook in hetzelfde water de noedels circa 1 minuut (vers), of zoals aangegeven op de verpakking (gedroogd).

Giet af en verdeel de noedels over de twee kommen. Leg de geraspte knoflook, ringen bosui en het chilipoeder erbovenop: leg alles in een bergje dicht tegen elkaar aan, zodat je straks de olie goed kunt mikken. Verhit de olie op halfhoog vuur in een steelpannetje tot hij rookt. Giet de olie over de rauwe ingrediënten in de kommen. Roer alles door elkaar en serveer met de paksoi erop.





# GEFRITUURDE NOEDELS

Wokken is leuk, maar met ietsje meer olie heb je knapperig gefrituurde noedels. Als je gekookte noedels of noedeldeeg overhebt, kun je dit ook altijd frituren voor een krokante noedeltopping. Of probeer een van de gerechten in dit minihoofdstuk als je zin hebt in die noedelcrunch.



## KOREAN CORN DOG MET RAMENCRISPIES

Van tevoren leek de Korean corn dog me nogal een raar ding: worst of kaas gefrituurd in deeg en dan nog eens gedipt in suiker. Ik wilde het gewoon een keer proberen onder het mom van 'when in Seoul', en ik was meteen verliefd. Het is de absoluut perfecte snack. Je kunt in plaats van kaas ook voor worst kiezen (of half worst, half kaas) maar ik vond kaas veel lekkerder dan worst. Als de onderkant met worst was, was ik altijd een beetje teleurgesteld. Juist die zoute gesmolten kaas met dat luchtige deeg en dan die suiker. Het is echt niet normaal. Bij Myunggrang (een corn-dogketen in Seoul) nam ik altijd de special met noedelcrispijs aan de buitenkant en saus erop die zo heet was, dat ik daarna bijna niet meer kon praten. Toch bestelde ik het elke keer opnieuw. Deze saus is iets minder pittig, maar het geheel net zo verslavend.

PERSONEN: 4  
BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN  
WACHTTIJD: 1-2 UUR

**NO WASTE-TIP:** bewaar de smaakmakers van de instantnoedels voor volgende keer als je noedels maakt. Kook dan gewoon andere gedroogde tarwenoedels en eet de sausjes daarbij.

1 ei  
150 gram tarwebloem  
50 gram rijstbloem  
30 gram kristalsuiker + extra om te coaten  
4 gram zout  
1 theel. gist  
1 pakje instantramen  
50 gram panko  
4 stengels string cheese  
neutrale olie om in te frituren  
2 eetl. gochujang  
2 eetl. rijstazijn  
2 eetl. lichte sojasaus

### BENODIGDHEDEN

4 satéprikkers, 1 uur geweekt in water  
pan om in te frituren  
keukenthermometer

Kluts het ei in een grote kom. Voeg de tarwebloem, rijstbloem, suiker, het zout, de gist en 100 milliliter warm water toe. Meng met een spatel tot het deeg samenkomt. Het is een heel kleverig deeg, dat hoort. Laat het deeg afgedekt met vershoudfolie 1 tot 2 uur rijzen, tot het minstens is verdubbeld in volume.

Zet als het deeg zover is twee diepe borden klaar. Verkruiemel de ramen, dit gaat het beste door met een deegroller op het dichte pakje te slaan. Doe de ramenkruiemels in een diep bord en de panko in een andere.

Rijg de string cheese op de satéstokjes, doe dit voorzichtig zodat de kaas niet kapot gaat. Als dat wel een klein beetje gebeurt, is dat niet het einde van de wereld. Al ben ik wel in huilen uitgebarsten toen het mij eerst niet lukte. Waargebeurd. Doop een kaasstokje in het deeg; als het goed is, is dat nu heel vloeibaar en elastisch. Maak je hand nat en gebruik die om het deeg zo te vormen dat het min of meer gelijk verdeeld is om de kaas. Verwijder eventueel overtollig deeg. Herhaal met de rest van de corn dogs.

Dip de corn dogs aan alle kanten in de verkruiemelde ramen en haal dan door de panko. Verhit olie in een frituurpan of andere diepe pan (het is het handigst als je een hele corn dog inclusief stokje in de pan kunt leggen) tot 170 °C. De corn dog moet meteen sissen zodra hij de olie raakt, maar het moet niet te hard bubbelen.

*Zie volgende bladzijde*



6

KOUDE  
NOEDEL

