



Noedels met kastanjechampignons

Met Chinese kool, kokos, frisse koriander en pinda's



SYNERA TINTO

Synera rijpt kort op eikenhouten vaten, wat hem de zachte smaak van vanille geeft die soms wel wat aan kokos doet denken. Deze wijn past goed bij deze exotische noedels.



Rode ui



Verse gember



Rode peper



Kastanjechampignons *



Chinese kool *



Noedels



Sojasaus



Gezouten pinda's



Verse koriander *



Kokosrasp *



Totaal: 25-30 min.



Original



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen 5 dagen



Discovery

Deze heerlijke oosterse noedels zijn zowel zoet als pittig. Door de kokosrasp krijgt het gerecht een zoetere smaak. De rode peper en gember zorgen voor een pittige tegenhanger.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **noedels met kastanjechampignons**.



1 WATER KOKEN

Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de noedels.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snipper ondertussen de **rode ui**. Schil de **verse gember**, verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd zowel de **gember** als de **rode peper** fijn. Snijd de **kastanjechampignons** in kwarten en eventueel grotere **champignons** kleiner. Snijd de **Chinese kool** in reepjes.



3 NOEDELN KOKEN

Breek de **noedels** boven de pan en kook de **noedels**, afgedekt, 3 minuten op middelhoog vuur. Giet daarna af en speel af onder koud water.



4 GROENTEN BAKKEN

Verhit ondertussen de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en roerbak de **rode ui**, **verse gember** en **rode peper** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de **kastanjechampignons** en de **Chinese kool** toe en bak 5 - 6 minuten op hoog vuur. Voeg halverwege de **sojasaus**, bruine suiker en witte wijnazijn toe.



5 OP SMAAK BRENGEN

Hak ondertussen de **pinda's** en de **verse koriander** grof. Voeg het grootste deel van de **kokosrasp** en de helft van de **pinda's** toe aan de groenten. Voeg daarna de **noedels** toe, breng op smaak met peper en zout en bak nog 1 minuut op middelhoog vuur.

★ TIP

Voeg eventueel extra Chinese kool toe als je overhoudt. Deze groente slinkt erg bij verwarmen.



6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de **koriander**, overige **pinda's** en de rest van de **kokosrasp**.

★ TIP

Wil je geurige pinda's en kokos om te garneren? Bak deze dan samen enkele minuten in een droge koekenpan.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kastanjechampignons (g) *	100	200	300	400	500	600
Chinese kool (g)	150	300	450	600	750	900
Noedels (g) 1)	65	130	200	265	330	400
Sojasaus (ml) 1) 6) 19)	10	20	30	40	50	60
Gezouten pinda's (g) 5) 22)	25	50	75	100	125	150
Verse koriander (takjes) 23) *	2	3	4	5	6	7
Kokosrasp (g) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bruine suiker* (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn* (tl)	1	2	2	3	3	4
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2426 / 580	432 / 103
Vet totaal (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	9,2	1,6
Koolhydraten (g)	65	12
Waarvan suikers (g)	11,4	2,0
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	2,3	0,4


ALLERGENEN

1) Gluten 5) Pinda's 6) Soja

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze sociale mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 21 | 2017

