



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 19
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Noedels met gemengde paddenstoelen, paksoi en pinda's

Met een heerlijke mix van Hollandse kastanjechampignons en oesterzwammen

De noedels geef je een Oosterse smaak door het toevoegen van verse basilicum, gember, sojasaus en rode peper. De combinatie van paksoi en twee soorten paddenstoelen zorgen voor een zachte smaak. Wil je meer weten over onze Nederlandse champignonter? Kijk dan op blog.hellofresh.nl!



20-25 min



supersimpel



pittig



Rode ui



Gember



Rode peper



Paksoi



Noedels



Gemengde paddenstoelen



Sojasaus





Basilicum



Pinda's

Ingrediënten

	2P	4P
Rode ui	1	2
Gember (5 cm)	½	1
Rode peper 	½	¾
Paksoi (g)	300	600
Noedels (g) 1	150	300
Gemengde paddenstoelen (g)	150	300
Sojasaus (zakje) 1 6	3	5
Basilicum (blaadjes) 	4	8
Pinda's (g) 5 15	50	100
Roomboter (el)*	1	2
Bruine suiker (tl)*	2	4
Witte wijnazijn (tl)*	2	3

 Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **5**) Pinda's

6) Soja **15**) Kan sporen bevatten van noten

Benodigdheden

Pan met deksel, wok

Voedingswaarden 595 kcal calorieën | 21 g eiwit | 80 g koolhydraten | 19 g vet, waarvan 5 g verzadigd | 10 g vezels



1 Snipper de rode ui. Schil de gember, verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd beide fijn. Snijd de paksoi klein en houd de witte delen apart van de bladeren.

2 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel en kook hierin de noedels, afgedekt, 2 - 3 minuten. Giet daarna af en spoel af onder koud water.



3 Verhit ondertussen de roomboter in een wok en roerbak de rode ui, gember en rode peper 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de paddenstoelen en witte delen van de paksoi toe en roerbak 4 minuten op hoog vuur. Voeg halverwege de bladeren van de paksoi, de sojasaus, bruine suiker en witte wijnazijn toe.

4 Scheur ondertussen de basilicum klein.

5 Voeg de noedels en de helft van de pinda's toe aan de wok en verhit 1 minuut.



6 Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de basilicum en achtergehouden pinda's.



Tip! Heb je limoen over? Voeg dan 1 tl limoenrasp per persoon tegelijk toe met de rode ui en vervang de azijn door een ½ - 1 el limoensap per persoon.