



Eenpans curry-noedelbowl

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el zonnebloemolie
-  200 g Oosterse wokgroenten
-  35 g groene currypasta
-  200 ml kokosmelk
-  100 ml groentebouillon
-  125 g rijstmie
-  200 g peultjes
-  1 takje koriander (fijnggehakt)
-  2 el gezouten pinda's (grof gehakt)
-  ½ limoen (in partjes)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak hierin de groenten circa 2 minuten op een hoge stand.
2. Voeg de currypasta, kokosmelk en bouillon toe en breng aan de kook.
3. Voeg de noedels toe aan de wok en zorg ervoor dat ze net onderstaan in de saus.
4. Voeg eventueel een scheutje water toe.
5. Kook de noedels in circa 5 minuten gaar in de saus.
6. Roer regelmatig door.
7. Voeg de laatste 2 minuten de peultjes toe aan de pan.
8. Bestrooi met de koriander en pinda's.
9. Garneer met partjes limoen en schep in kommen.

TIP: In deze eenpans curry-noedelbowl gaat alles in één pan. Zorg ervoor dat er voldoende bouillon in de pan zit zodat de noedels onderstaan, voeg indien nodig een scheutje extra bouillon toe. In een diepe wok gaat dit beter dan in een brede hapjespan. En roer tijdens de kooktijd regelmatig door zodat de slierten gelijkmatig garen en niet aan elkaar gaan plakken. Met de groenten kun je variëren, als ze maar snel garen.

BRON: boodschappen.nl

