



Hoeve-Noedels

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ONS WOK CONCEPT MET DE HACO HOEVE-NOEDELN

Dit recept is simpelweg één voorbeeld van ons Wok concept (eenpansgerecht) met onze Hoeve-Noedels.

U kunt heel gemakkelijk tientallen variante zelf bedenken door de hoeveproducten (spek, uien, boter en eieren) van dit recept te vervangen door andere “landelijke producten” afkomstig uit een andere streek of land! ...

### Voorbeeld:

- ◇ Vervang het spek door rundreepjes gekruid met paprikapoeder
- ◇ Vervang de uien door rode paprikareepjes
- ◇ Blus de wok met een beetje vodka en een beetje tomatensap. Laat deze jus licht inkoken.
- ◇ Verfijnd met 2 soeplepel zure room.

Uw “landelijke” wok is nu Hongaars geworden! ... *en de boer noemt nu András of Filko*



—van kok ... tot kok—

☞ Denk er aan om de toegevoegde ingrediënten te snijden in hetzelfde formaat als de Hoeve Noedels (5cm/5mm), zo verkrijgt u een homogene bakwijze en afhankelijk van uw budget, kunnen de proporties van de Hoeve-Noedels en vers vlees/groeten onopvallend aangepast worden ...

### Aankomende recepten met hetzelfde product:

- GESAUTEERDE HOEVE-PASTA'S FORESTIERA & ROOMSAUS FIJNE KRUIDEN
- GESAUTEERDE HOEVE-PASTA'S JULIENNE & ROOMSAUS GEITENKAAS
- GESAUTEERDE HOEVE-PASTA'S PAPRIKA & HONGAARSE ROOMSAUS
- GESAUTEERDE HOEVE-PASTA'S DIJONAISE & MOSTERD ROOMSAUS