



# Hoeve-Noedels

# FORUM culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ANDALUSISCHE HOEVE PASTASALADE



### Ingrediënten voor 10 pers.

- ◇ 400 g koude geregenereerde **HACO** Hoeve-Noedels (= ong. 170 g droge H-Noedels)
- ◇ 7 g **HACO** Groentebouillon (18g x 0,4 kg)
- ◇ 200 g gekookte Ham in reepjes
- ◇ 100 g gepelde rode Paprika's in reepjes
- ◇ 175 g Mayonaise
- ◇ 175 g Andalouse saus
- ◇ 100 à 150 g tomatensap of groentesap (zie Bereiding)



RENDEMENT: ± 1,050 kg netto

### Bereiding:

#### 1. De dag voordien (= minimum 12u !):

Meng de 170 g Hoeve-Noedels in 850 ml koud tomatensap

(bv. een mix van 210 g tomatenpuree met 640 g water [= ± 1/4 + 3/4]).

Meng af en toe om te vermijden dat ze zouden aan elkaar kleven, dit gedurende de eerste 45 minuten.

Laat de Hoeve-Noedels verder regenereren in de koelkast.

#### 2. De dag zelf:

Giet de Hoeve-Noedels af (bewaars het tomatensap) en laat ze goed uitlekken.

(gebruik het overig tomatensap voor bv. een tomatensoep te bereiden)

Kruid de Hoeve-Noedels met de droge Groentebouillon en vers gemalen peper.

Meng de Hoeve-Noedels met de resterende ingrediënten.



### —van kok ... tot kok—

- > Om EXTRA te verfijnen en/of nog meer het Andalusische te typeren, voeg één of meerdere van deze ingrediënten toe; olijfolie · harissa · verse knoflook · Xeres wijnazijn (Jerez) · geroosterde amandelschilfers · geroosterde pijnboompitten.
- > Dit recept is simpelweg één voorbeeld van ons Pastasalade-concept (in koude lijn) met de Hoeve-Noedels. U kunt heel gemakkelijk tientallen variaties zelf bedenken door de vloeistof (tomatenmix) te vervangen door een andere vloeistof (bv.: kippenbouillon geparfumeerd met kerriepoeder of een visbouillon!) de ham te vervangen door bv. kip, de paprika's te vervangen door bv. ananas en de andalouse-saus te vervangen door een kerriesaus, enz.

### Aankomende recepten met hetzelfde product:

- NOORSE HOEVE-PASTASALADES & YOGHURT DRESSING

✓ dd230907

#### \*\*\* Officiële gebruiksvorschriften "in koude lijn" \*\*\*

De bereide hoeve-noedels kunnen in de koeling max. 3 dagen (max. 4°C) bewaard worden.

De bereide hoeve-noedels kunnen max. tot 72 uur na bereiding geconsumeerd worden.