



Hoeve-Noedels

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

GEROOKTE BBQ HOEVE-PASTA'S

| een zéér origineel bijgerecht |

C120412

Ingrediënten voor 2 pers.

- 1.000 ml Water
- 25 g **HACO** Smaakverrijker Gevogelte
[“condimat® voor Kip”]
- 10 g Rookaromapoeder
Of!
- 1 g Natuurlijk Rookaroma (vloeibaar)
Let op! 1 mokkalepel is reeds 2 g !!!
- 100 g **HACO** Hoeve-Noedels

vloeibare Boter
vers gemalen zwarte Peper

245 g **RENDEMENT**

Vorbereiding:

Breng
aan de kook. Voeg

en
toe.

Breng al roerend opnieuw aan de kook en laat ze gedurende 3 minuten doorkoken. Roer regelmatig. Zet het vuur uit, plaats een deksel op de kookpot en laat ze in deze geurige “bouillon” gedurende minimum⁽¹⁾ 30 min. verder opzwellen. Roer 2 à 3 maal de noedels om.

Bereiding:

Giet de Hoeve-Noedels af en laat ze goed uitlekken.

Voeg ong. 300 g Hoeve-Noedels toe in een wok en sauteer (roerbakken) ze eventjes in. Zet het vuur uit en kruid naar smaak met

Laat de Hoeve-Noedels afkoelen en verpak ze in aluminium bakjes.

Warm ong. 15 min. lang aan de kant van de BBQ de Hoeve-Noedels met een mooi stuk “Provençalse boter” op. (zie recept)



— van kok ... tot kok —

 Ongetwijfeld een aanrader om uit te proberen. U zult versteld staan!

(1) Hoe langer de Hoeve-Noedels in de smaakvolle bouillon blijven, des te meer smaak ze zullen krijgen !!!

HI130213