



Hoeve-Noedels

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

Gesauteerde Hoeve-Pasta's met Mokka • Cacao • Cointreau

Ingrediënten:

- ◇ 600 g in koude koffie * geregenereerde HACO Hoeve-Noedels (= ong. 260 g droge H-Noedels)
 - 1.300 ml koud Water (500 ml per 100 g droge H-N)
 - 40 g **HACO** MocafinO[®] gevriesdroogde koffie (3 g per 100 ml)
- ◇ Hoeveboter
- ◇ 6 SL Suiker
- ◇ 6 SL Cacaopoeder of Instant Cacaodrink (bv. Nesquik)
- ◇ 6 SL Sinaasappellikeur (bv. Cointreau of Grand Marnier)
- ◇ Geroosterde en gesuikerde Amandelen & Hazelnoten
- ◇ **Facultatief!** Crème Anglaise met sinaasappel zeste
- ◇ Vanille Roomijs

VARIANTE



Gesauteerde Hoeve-Pasta's op Normandische wijze

Ingrediënten:

- ◇ 300 g gekookte HACO Hoeve-Noedels (= ong. 115 g droge H-Noedels) (koken in gesuikerd water!)
- ◇ 300 g (2 st.) Appels Granny Smith in staafjes van ± 6/6 mm
- ◇ Gezouten Normandische boter
- ◇ 5 SL Suiker
- ◇ 1 SL Gevanillineerde Suiker
- ◇ 6 SL Calvados
- ◇ Verbrijzelde Walnoten
- ◇ **Facultatief!** Crème Anglaise met sinaasappel zeste
- ◇ Vanille Roomijs

Aankomende recepten met hetzelfde product:

- HOEVE-PASTA'S À L'IMPERATRICE
- GESAUTEERDE HOEVE-PASTA'S "SUZETTE"