



Hoeve-Noedels

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

Gewokte Hoeve pasta's met Kip, Champignons en Provençaalse Jus

Ingrediënten voor 10 pers.

- 1.000 g **HACO** Hoeve-Noedels
5.000 ml koud Water
75 g **HACO** Groentebouillon
- 1.000 ml warm Water
90 g **HACO** Bruine Kalfsfond geb.
- 250 g Tomaten-vlees
250 g Rode Paprika's
- 750 g Kipfilets (escalopes)
15 g **HACO** Smaakverrijker Gevogelte
- 2 St. Sjalotten
500 g gesneden Champignons
Sliertjes Kip
- 100 g fijn gesneden Peulen
- vloeibare Boter
- HACO** Smaakverrijker Gevogelte
Kalfsjus
- HACO** BELAROM® Provence

Vorbereiding:

*De dag voordien (= minimum 12u!). Meng
in
met*

*Meng af en toe om te vermijden dat ze zouden aan elkaar
klevan, dit gedurende de eerste 45 minuten.
Laat daarna de Hoeve-Noedels verder regenereren
(opzwellen) in de koelkast.*

Rendement na regeneratie: 2,4 kg of 240 g/p.p.p.

*Maak 1 L "gebonden Kalfsjus" klaar. Breng daarvoor
aan de kook en voeg al roerend
toe. Laat afkoelen en reserveer.*

*Snij in kleine brunoise
en
Reserveer.*

*Snij in sliertjes
Kruid de sliertjes met
en reserveer.*

Bereiding:

*Stoof eventjes in een wok
aan, voeg*

*toe en bak ze goed aan. Voeg de
daarbij en bak ze kort aan. Om het gerecht met een beetje
kleur op te smukken, voeg nog bij de kip
toe. Houd deze bereiding warm aan.*

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

*Warm een wok op en smeer die met
in. Voeg ong. 300 g noedels toe en sauteer (roerbakken) 30
eventjes om ze goed in te smeren met botersmaak. (max.
300 à 400 g noedels per wok)*

*Zet het vuur uit en kruid naar smaak met
Warm de*

*op, voeg de blokjes tomaten en paprika's toe en breng op
smaak met zwarte peper en*

*Schik de warme pasta's in het midden van een warm diep
bord met de champignons en sliertjes kip boven op. Werk
het bord af met een cordon kalfsjus rondom.*