



# Hoeve-Noedels

# FORUM culinaire

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig!*

## LANDELIJKE WOK VAN HOEVE-PASTA'S

(op de wijze van Boer Jeff)

### Ingrediënten voor 2 pers.

- ◇ 1 L kokend Water
- ◇ 18 g **HACO** Groentebouillon
- ◇ 115 g **HACO** Hoeve-Noedels (= ong. 300 g gekookt)
- ◇ 125 g gerookt Spek
- ◇ 125 g Uien
- ◇ 2 hard gekookte Eieren
- ◇ 2 SL Bieslook
- ◇ - hoeveboter, smout of vloeibare boter
- ◇ - vers gemalen Peper

**RENDEMENT:** ± 0,590 kg

### Vorbereitung:

- > *Breng het water aan de kook, voeg de Groentebouillon en de Noedels toe.*
- > *Breng al roerend opnieuw de noedels aan de kook en laat ze gedurende 3 minuten doorkoken.*
- > *Zet het vuur uit, plaats een deksel op de kookpot en laat ze in het warm water gedurende 30 minuten verder regenereren (opzwellen). Roer 2 à 3 maal de noedels om.*
- > *Giet de noedels af, koel ze onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken.*
  
- > *Snijdt het spek in lange reepjes (ong. 5 cm).*
- > *Snijdt de uien in dikke reepjes. (ong. ½ cm)*
- > *Plet met een vork de hard gekookte eieren grof.*
- > *Snijdt de bieslook grof. (ong. 2 cm)*

### Bereiding:

- > *Begin met de spekreepjes zachtjes in een wok met een beetje boter te bakken.*
- > *Voeg de uienreepjes toe en bak samen snel aan om de uien krokant te behouden.*
- > *Voeg de noedels toe en sauteerd (roerbakken) eventjes het geheel om ze goed in te smeren met spekvet. Zet het vuur uit.*
- > *Voeg de eieren en bieslook toe en roer het geheel goed om.*
- > *Kruid bij met een beetje groentebouillon (droog) en vers gemalen peper.*



### —van kok ... tot kok—

- ☞ *Voor de verkoop aan de Traiteur-toonbank, raden wij u aan om alle ingrediënten afzonderlijk kort te sauteren en afzonderlijk snel af te koelen.*
- ☞ *Na volledige afkoeling, de ingrediënten bijeen brengen en voorzichtig samen mengen.*
- ☞ *Zo bekomt u een luchtigere samenstelling met meer kleurcontrasten voor de presentatie van dit gerecht.*
- ☞ *De eieren, uitgenomen hun smaak en extra eiwitten, dienen vooral om meer kleuren in dit recept bij te brengen.*