



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 10
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via op sociale media. Je krijgt een verrassing!

Noedels met kastanjechampignons, paksoi en notenmix

Met pittige rode pepers

Je hebt weleens van die dagen dat je haast hebt. Dat hoeft niet te betekenen dat je niet lekker kunt eten. Met de juiste ingrediënten kun je heel snel een lekkere maaltijd op tafel zetten, zoals dit gerecht! Rode peper, sojasaus, witte wijnazijn en honing geven dit gerecht de perfecte balans tussen zoet, zuur, zout en pittig.



20-25 min



supersimpel



pittig



vegetarisch



lactosevrij



Rode ui



Rode peper



Kastanjechampignons



Paksoi



Noedels



Sojasaus



Oosterse notenmix

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui	½	1	1	2	2	2
Rode peper	¼	½	½	¾	1	1
Kastanjechampignons (g)	125	250	375	500	625	750
Paksoi (g)	100	200	300	400	500	600
Noedels (g) 1)	70	140	200	270	340	400
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Oosterse notenmix (g) 5) 8) 9)	25	50	75	100	125	150
Zonnebloemolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 5) Pinda's
6) Soja 8) Noten
9) Selderij

Benodigheden

Wok of hapjespan

Voedingswaarden 572 kcal | 19 g eiwit | 66 g koolhydraten | 25 g vet, waarvan 4 g verzadigd | 6 g vezels



1 Snipper de rode ui. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd fijn. Snijd de kastanjechampignons in plakken. Snijd de paksoi klein en houd het witte deel apart van de groene bladeren.



2 Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan en fruit de rode ui en rode peper 3 minuten op laag vuur. Voeg de kastanjechampignons toe en roerbak 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de witte delen van de paksoi toe en roerbak 2 minuten.



3 Voeg vervolgens de noedels, sojasaus, witte wijnazijn, honing en 50 ml water per persoon toe en roerbak 2 minuten.



4 Voeg tenslotte de groene bladeren van de paksoi en de helft van de notenmix toe en roerbak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

5 Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige notenmix.

Tip! Heb je eieren in huis? Het is ook lekker om een omelet door dit gerecht te mengen. Snijd het in reepjes en meng door het gerecht.