



Champignons met noedels en curry

Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd ca 15 minuten.

Ingrediënten

500 g Fair Trade Original Tibetaanse Noedels

400 g champignons

100 g shii-takes

100 g oesterzwammen

1 blik Fair Trade Original Kokosmelk

2 eetlepels currypasta (Patak of Thai: rood of groen afhankelijk van eigen smaak)

Bereidingswijze

Snijd de champignons, shii-takes en oesterzwammen in plakjes of stukjes.

Verhit olie in een wok en roerbak de paddenstoelen in ca 5 minuten.

Voeg de Fair Trade Original Kokosmelk en de currypasta toe.

Verwarm het geheel nog ca 5 minuten door.

Kook ondertussen de Fair Trade Original Tibetaanse noedels in 3 minuten gaar in kokend water.

Laat de noedels uitlekken.

Verdeel de noedels op 4 borden en schep het paddenstoelenmengsel erop.

Lekker met een groene salade.