



Kruidige ananasstoof met noedels

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Ingrediënten:

- 1 el plantaardige olie
- 2 knoflooktenen, geperst
- 1 tl kurkuma
- 1 blik Ananas op sap*
- Uit de Spicebox*: 5 stengels citroengras, snuf chilivlokken, 2 kruidnagels, 1 kaneelstokje
- 2 steranijs
- 200 g (diepvries) doperwtjes
- 100 ml Kokosmelk*
- 250 g Tibetaanse noedels*

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Bereiding

Giet het sap van de ananas in een bakje en snijd de ananasschijven in stukjes. Verhit de olie in een pan en fruit de knoflook en de kurkuma kort. Voeg ananasstukjes en -sap, de specerijen uit de spicebox en de steranijs toe en laat circa 15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de laatste 4 minuten de doperwten en de kokosmelk bij de ananasstoof. Kook tegelijkertijd de noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking en serveer ze bij de ananasstoof.

Tip: dit stoofpotje is extra lekker als je het ruim van te voren maakt, zodat de verschillende smaken goed intrekken.